

2025



Les Costes du Rhône
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°37

« Une confrérie bacchique, c'est l'élégance de la vigne mêlée à la noblesse du cœur »

L'EDITO DU CONSUL

Gentes Dames, Messires,

Il nous tarde déjà de vous accueillir en novembre prochain lors des festivités qui vont marquer le 35ème anniversaire de notre Baronnie... 35 ans, cela se fête ! Il est déjà loin le temps où les contours de la future Baronnie s'esquissaient sous le micocoulier de Claude Vaute à Beaumes-de-Venise... Beaucoup d'eaux ont coulé sous le pont d'Avignon, beaucoup de nectars rhodaniens ont été dégustés à Liège, en trois décennies (et demi !) qui ont magnifié un beau rapprochement entre Liège et la Provence... En présence du Grand Maître Patrick Galant et du Commandeur fondateur Michel Bourdarel, nous accueillerons de nombreux

représentants des Baronnies étrangères, dont une belle délégation d'au moins une quinzaine d'amis du Québec, et plus de 25 vignerons du Rhône (beaucoup d'anciens devenus des amis, et quelques petits nouveaux !), pour une Soirée de Gala historique qui déroulera ses fastes dans les Salons de l'Eau Rouge à Spa Francorchamps, et un 5ème Salon des Vins du Rhône, dans nos salons traditionnels du VanderValk Congrès en bord de Meuse... Bloquez déjà les dates des samedi 8 et dimanche 9 novembre prochains !



L'EDITO



DU CONSUL

En Provence, dont nous revenons avec une belle brochette de 26 Commandeurs et Officiers liégeois, les nouvelles sont bonnes, voire excellentes... Ni gel ni grêle à cette heure : les raisins sont beaux, et la vendange s'esquisse déjà très prometteuse, pourvu qu'il pleuve encore 60 mm d'eau d'ici la mi-août, pour enfler une récolte qui nous produira un millésime qui s'annonce superbe, digne de nos 35 ans !

En ces colonnes, je tiens à remercier les vignerons de Suze-la-Rousse, emmenés à Liège en mai dernier par notre ami Etienne Blanc (Domaine des Asseyras) et leur Président Raphaël Knapp (Château la Borie) : non seulement les vins de l'appellation « Suze-la-Rousse » étaient d'une excellente qualité, mais la sympathie de la délégation vigneronne a marqué les esprits liégeois, et a trouvé magnifique aboutissement lors d'un fastueux banquet de retrouvailles en ce début juillet au Domaine Julien de l'Embisque à Bollène : vous trouverez moult photos souvenirs de ces beaux moments, à Liège et au pied du Château de Suze, en ce présent numéro, bien fourni comme d'habitude...

Toutes mes félicitations également à la brillante équipe qui a mis sur pied en ce 31 mai la première édition du Tournoi de

Pétanque de la Baronnie, à Mehagne...

Et enfin, un grand coucou à Aude Tsitoglou, responsable d'Inter Rhône pour le Benelux, qui est tout en sourires fort présente aux côtés de la Baronnie liégeoise, tant lors des récentes Epicuriales de Liège que lors de l'invitation à la dégustation à Dilbeek « Rhône in White » de plus d'une centaine de vins blancs du Rhône... Merci, Aude, pour ton attention et ton soutien à la Baronnie liégeoise, qui trouvera encore de beaux développements lors de nos festivités du 35ème anniversaire...

Excellentes vacances à vous toutes et tous, Gentes Dames, Messire, que celles-ci se déroulent comme pour moi dans les terroirs des Costes du Rhône ou en tout autre endroit de votre prédilection. Partout, portez haut et fort les couleurs des vins du Rhône !

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie
liégeoise des Costes du
Rhône



DEGUSTATION



SUZE-LA-ROUSSE

La dégustation des vins de Suze-La-Rousse



C'est dans une ambiance plus que détendue que la Baronnie a ouvert les portes de la dégustation des vins de l'appellation « Côtes du Rhône Villages Suze-la-Rousse » le 16 mai dernier. Saluons d'abord, comme d'habitude nos Commandeurs, chargés d'une mission de haute importance, Guy Nikelmann et Denis Coolen, lesquels étaient secondés par Andrée Nikelmann. Trois hauts dignitaires de notre Baronnie, ce n'était pas de trop pour accueillir toutes celles et ceux qui sont venus, pour la plupart, découvrir cette belle appellation, dont le village, rappelons-le, abrite en son château féodal le siège de la Commanderie des Costes du Rhône mais aussi l'Université du Vin !



DEGUSTATION



SUZE-LA-ROUSSE

Nous voilà parti faire un tour de ces vigneronnes et vignerons venus à Liège pour faire découvrir, non seulement un terroir mais aussi une région viticole particulière.

« Moment de pause » pour les Commandeurs Sbrascini, Chavanne et Martin..



Ah, quel trio de choc ! On dirait le casting parfait pour une comédie belge sur le vin et les fous rires. À gauche, nous avons le président Chavanne, l'homme au gilet technique qui pourrait probablement réparer un tire-bouchon rien qu'avec un regard sévère. Au centre, notre reine Mireille, sourire éclatant et lunettes prêtes à bondir sur le sommet de sa tête à la moindre blague — elle a clairement goûté les meilleurs crus, et ça se voit ! Et à droite... eh bien, que dire... le bon vivant, le seul homme capable de porter une médaille géante en or autour du cou sans avoir l'air de sortir d'un concours de dégustation organisé par le Vatican. Pour un homme habitué de la « messe du dimanche », voilà qui rassure les... fidèles dégustateurs...



DEGUSTATION



SUZE-LA-ROUSSE

Leur uniforme ? Chemise brodée « Côtes du Rhône Liège », classe et coordonnée, comme s'ils allaient tous ensemble en mission secrète pour promouvoir le blanc, le rosé et le rouge. Et le médaillé ? Une vraie réserve de bonne humeur à lui tout seul, capable de faire rire un bouchon coincé dans une bouteille.

Dans ce lieu éclairé par la lumière divine d'une fenêtre sacerdotale, on sent l'ambiance festive, un peu de bière traîne (hérésie dans cet univers de vin, mais le dossier sera soumis à Léon III pour Jubilé – et non Jupiter - extraordinaire), et les sourires sont aussi généreux que les verres qu'ils servent. Bref, ce n'est pas une simple photo : c'est un apéro vivant, un hommage au bon goût, à la camaraderie, et à la divine bouteille.

Le vin rapproche les cœurs, délasse les langues et floute les horaires. Et entre deux éclats de rire, nos trois Commandeurs prouvent que la vraie joie est d'être ensemble.

Comme disait Pierre Desproges : « *Il vaut mieux boire du rouge que broyer du noir* ». Et ici, visiblement, personne n'a l'intention de sombrer dans la mélancolie. L'amitié flotte dans l'air comme les arômes d'un bon Syrah : puissante, chaleureuse et un brin piquante. On imagine bien que si Bacchus passait par Liège, il poserait son tonneau ici sans hésiter, déclarant : « *Là où l'on rit fort et où l'on trinque souvent, je bâtirai mon temple* ».

Un grand cru d'amitié, millésime inoubliable ! 💖 😊



Etienne Blanc en compagnie de dégustateurs connaisseurs.. Un travail qui ravit notre ami Etienne !



DEGUSTATION



SUZE-LA-ROUSSE



« Léon III » (non, pas celui qui a couronné Charlemagne !!), Messire Léon Levaux, et ses acolytes du jour, 3 chevaliers (ou presque..) dont un a l'air de revenir de vacances...Okaayy ? Messire Fabrice veut-il faire concurrence à notre nouveau Commandeur élu, Jean-Marie Le Bussy ? Nous lui demanderons... Mais, tu as encore du travail, Messire Fabrice... Et que dit, Dame Christelle de cette future transformation ? Devinez ? Quand un (encore futur) Officier veille sur des chevaliers.. dans cette bonne entente cordiale.. Bienvenue à Angelica qui sera intronisée le lendemain et qui a déjà un beau palmarès en matière de dégustation des vins rhodaniens... Spécialiste redoutable en devenir, n'en doutons pas !



DEGUSTATION



SUZE-LA-ROUSSE



Prêt à déguster...

Après les chevaliers plus récents, voici une dame chevalier de noble lignage et d'expérience confirmée, Dame Patricia Freson. À peine le temps de fouler l'entrée de la dégustation que déjà le labeur la happe ! Comme une évidence pour celle qui, depuis toujours, avance avec rigueur, élégance et détermination dans cette quête du savoir car la découverte et le partage sont pour elle essentiels. Chacun est prêt à savourer chaque arôme et chaque saveur présentés par noble vigneron. Thierry Gaïde (à gauche), du Domaine Julien de l'Embisque est sur les starting-blocks pour entamer les explications avec passion que « *la robe du vin évoque les couchers de soleil sur la Vallée du Rhône* »... Entre la dégustation du vin et les anecdotes de Thierry Gaïde, un moment de convivialité où même ceux qui ne boivent pas repartent avec un petit goût de terroir dans le cœur. La force de la Vallée du Rhône !



DEGUSTATION



SUZE-LA-ROUSSE



Le Officiers
Guy et
Lucienne
Paquot
trinquent
avec le
chevalier
Pierre, et son
épouse,
Nadine
Gilissen

Les « drôles de
dames »,
Anne-Marie
Courtois,
Danielle
Coolen posent
fièrement en
compagnie
d'Isabelle Joris.
devant
l'objectif
d'André
Courtois.



DEGUSTATION



SUZE-LA-ROUSSE

LES VIGNERONS PRESENTS A LIEGE

Les vignerons présents :

Raphaël Knapp, Président des Vignerons de Suze-la-Rousse, Château la Borie,
Etienne Blanc (Domaine des Asseyras),
Antoine Monier (Domaine Gabriel Monier),
Thierry et Evelyne Gaïde (Domaine Julien de l'Embisque),
Clélia Berrang (la Suzienne)
Marie Trollat (Domaine des Hautes Blâches)



Raphaël Knapp, vigneron du Château la Borie, est le jeune Président du Syndicat des Vignerons de Suze-la-Rousse et a été avec son ami

Etienne Blanc le grand coordonnateur de la venue à Liège des vignerons de Suze-la-Rousse



DEGUSTATION



SUZE-LA-ROUSSE



Clelia Berrang, le charme pour représenter l'ensemble des vignerons de la Cave coopérative de Suze-la-Rousse, ici avec les Officiers Bernard Ghisse et Guy Pirotte. Merci Clelia pour cette belle présence !



Etienne Blanc, Domaine Les Asseyras de Tulette, Grand coordinateur de la venue des Vignerons à Liège. Merci Étienne pour ton implication de plus en plus grande !



DEGUSTATION



SUZE-LA-ROUSSE



Marie Christine Trollat, ici en compagnie des Chevaliers Fabienne Liégeois, Véronique Crestani et Erwan Le Berre (Atomique Deluxe), représentait le Domaine des Hautes Blâches, situé près de Nyons, mais possédant des vignes dans l'appellation 'Suze-la-Rousse'



Antoine Monier, jeune mais érudit et passionné vigneron du Domaine Gabriel Monier, situé entre Tulette et Visan



DEGUSTATION



SUZE-LA-ROUSSE



Une femme dynamique : Evelyne Gaïde (Domaine Julien de l'Embisque).

Thierry et Evelyne accueilleront quelques semaines plus tard, à la veille du Chapitre de la Commanderie, les « agapeurs », les Liégeoises et Liégeois. Un moment convivial qui montre combien les liens développés par la Baronnie avec ces femmes et hommes du vignoble rhodanien sont des liens qui vont au-delà de la promotion des vins rhodaniens ! Merci à vous toutes et tous pour votre participation.

Merci à toi Etienne Blanc qui, en fidèle de notre Baronnie, poursuit aussi son travail de liens en développant ces liens d'amitié en lien avec tes collègues vigneron(ne)s !



RETROUVAILLES



SUZE-LA-ROUSSE

DÎNER BARONNIES / VIGNERONS DE L'AOP VILLAGES SUZE LA ROUSSE

Pierre Fradelle : Domaine du Jas
Raphael Knopp : Château La Borie
Cyril Monier : Domaine Gabriel Monier
Etienne BLANC : Domaine des Asseyras
Famille Gaide : Domaine Julien de L'Embisque
Olivier Culleras : Domaine La Guintraudy
Thibault Trolle : Domaine des Hautes Blâches
Cave coopérative La Suzienne
Pascal Chalon : Domaine La Grande Ourse

se sont réunis :
Un grand merci à la Confrérie des Côtes des
Rhônes et aux Baronnie pour leur présence,
leur engagement, et leur fidélité aux valeurs
qui nous rassemblent.



Signalons qu'en retour, les vignerons de Suze-la-Rousse ont reçu le 4 juillet dernier une délégation de 25 personnes, Commandeurs et Officiers Liégeois compris, au Domaine Julien de l'Embisque à Bollène, pour un banquet des retrouvailles qui restera dans les joyeuses annales de la Baronnie !



CHAPITRE CXXXVII



SUZE-LA-ROUSSE

CHAPITRE CXXXVII : SUZE-LA-ROUSSE TISSE LES LIENS !



C'est dans une ambiance, un peu trop décontractée que les Commandeurs ont abordé ce Chapitre... tant et si bien, qu'une fois la procession d'entrée terminée, le Consul, minutieux, a subrepticement remarqué que nous avions oublié de prendre la cape pour la nomination d'officier de "Léon III"!

Après la lecture de l'Ode à Bacchus, au lieu de présenter à la nomination le nouvel Officier, Léon Levaux, alias Léon III (le 3^{ème} Léon officier de la Baronnies), et non le Pape qui a couronné Charlemagne, le Consul a patienté que Dame Mireille Luthers accompagné par le futur Officier Bernard Cornu, aillent chercher la belle tunique afin que notre Léon III soit nommé dans les formes muni de tous les attributs dus à son nouveau rang ! Démarche inutile puisqu'en fait le Commandeur Guy Nikelmann avait bien emporté la vénérable tunique mais l'avait rangée sous la table des objets du culte, la soustrayant ainsi bien involontairement aux yeux du Consul... Ainsi donc,



CHAPITRE CXXXVII



LEON LEVAUX

notre Léon III a pu apparaître revêtu de sa cape. Ainsi, Legionem Rhodanum inauguravit ! Ut vinum Leonem inspire *!

*Leon a inauguré sa mission rhodanienne. Que le vin inspire Léon !



Moment solennel pour tout nouvel Officier : le revêtement de la cape blanche qui signifie que le moment de sa nomination officielle est imminent... Le temps pour « Léon III » d'écouter le panégyrique du Consul (voir photo) et se voir remettre la médaille d'Officier..



CHAPITRE CXXXVII



ODE A BACCHUS



Moment solennel lu par le Commandeur Guy Nikelmann : l'Ode à Bacchus.

Cette ode dessine un hommage sincère à ce que le vin représente dans nos civilisations : un vecteur de lien social, un catalyseur d'émotions, et un témoin intemporel des joies humaines. Bacchus est donc toujours bien présent. Merci Guy de faire de ce moment de solennité qui fait du vin un personnage à part entière du théâtre de nos vies.



CHAPITRE CXXXVII



SUZE-LA-ROUSSE

Que Léon III « accorde Sa compassion fraternelle » à ces Commandeurs, qui avaient l'habitude de compter sur feu Alain Casaril. Ce dernier savait, le moment venu, sortir tous les objets du culte afin que tout se passe bien. L'absence d'Alain va demander aux Commandeurs quelques chapitres de rodage pour reprendre toutes ses tâches.. Quand un être vous manque...

Passé ce moment nonchalant, les éléments se sont mis en place pour accueillir trois nouveaux chevaliers : Gente Dame Angélica Toussaint et Messires Patrick Alen et Jean-François Maréchal.

Galanterie oblige, Gente Dame Angélica Toussaint fut la première intronisée.



CHAPITRE CXXXVII



ANGELICA TOUSSAINT

Gente Dame Angélica Toussaint

Présenter la nouvelle Chevalier en quelques mots s'avère une belle mission tant la Dame cumule les activités et les passions.

Parrainée par « *Liège au fil du Rhône* », Angélica Toussaint avait émis le souhait il y a déjà quelques mois de rejoindre la Baronnie. Il faut dire qu'elle a des atouts non négligeables pour l'avenir...

Celles et ceux qui connaissent Angélica savent qu'elle est une femme dynamique qui se veut être au sein de la Baronnie une chevalier entrepreneure. La Baronnie doit

s'attendre de sa part à être de plus en plus impliquée dans des nouveaux projets qui concernent évidemment la promotion des vins rhodaniens.

Contrôleuse de gestion de métier, Angélica connaît parfaitement les arcanes financières de tout projet et a ce don de pouvoir résoudre des problèmes dont certains paradoxes stimuleraient notre ami Officier, Fabrizio Bucella.

Angélica, c'est la dynamique en action. Avec elle, rien ne compte plus que se sentir utile.



CHAPITRE CXXXVII



ANGELICA TOUSSAINT



Côté vins, elle aime le Cairanne, mais ce n'est qu'un début car elle se soucie des intérêts rhodaniens. Notre nouvelle chevalier a véritablement le nez dans les arômes. Pour elle, choisir entre acheter une nouvelle robe et une très bonne bouteille du divin breuvage, son choix est vite fait. Les arômes d'abord ! Nous ne pouvons évidemment que saluer cette priorité de la robe rubis ! La preuve ? Partager un moment avec Angélica et vous saurez combien pour elle le vin est d'une importance essentielle pour la convivialité.

Introniser Angélica est une mission naturelle tellement notre nouvelle chevalier porte en elle cette volonté de trouver le chemin qui fera d'elle, n'en doutons pas un instant, une recrue de référence... de préférence sans contrôle alcool... (Angélica comprendra ! 😊)

Bienvenue à toi, Angélica ! Le sillon rhodanien t'attend déjà !



CHAPITRE CXXXVII



PATRICK ALÉN

Messire Patrick Alen

Sous des airs d'homme sérieux, ne vous y trompez pas ! Patrick Alen est un comédien et chanteur populaire en Belgique francophone.. dont l'humour est mis à toutes les sauces. Jugez plutôt.



Francis Joskin et Patrick Alen sont un peu Dr Jekyll et Mister Hyde !!

C'est un homme à tout faire... et pas seulement à gaufres... qui se présente devant notre noble assemblée.

Son parrain, le Vice-Consul, Pierre Martin, rappelle tout d'abord que Patrick Alen est d'abord un touche à tout qui concerne la culture : comédien, musicien, mais aussi producteur, réalisateur, animateur, auteur, compositeur, chanteur... avec tant de « eur », il ne pouvait être aussi que directeur !





Il l'a été au Centre culturel de Jupille les 13 premières années de l'an 2000. Et, actuellement, il est celui de Welkenraedt et ce depuis trois ans.

Cela, c'est pour le côté « académique ». Et puis, il y a « Mister Hyde », Francis Joskin.

Il crée les " Gauff'au Suc' " dans les années 1990 où il incarne Francis Joskin, le guitariste du groupe humoristique liégeois. En 2006 " Les Gauff' " (à prononcer à la liégeoise !) perdent leur suc et Patrick, heu.. Francis, en devient le chanteur. Il est à l'affiche de pièces de théâtre, réalise quatre courts-métrages . Le premier single des Gauff' est Tchouning. Le groupe a été rejoint par Dj Didjé.

Un homme de culture donc qui sait manier l'humour sous toutes ses facettes !



CHAPITRE CXXXVII



JEAN-FRANCOIS
MARECHAL

Messire Jean-François Maréchal



Intronisation surprise de la soirée, Messire Jean-François Maréchal, par ailleurs, ami de Gente Dame Angélica Toussaint (mais cela le Consul ne le savait pas !), est une personnalité qui est axée sur les nouvelles technologies : Informatique et télécommunications, stratégie digitale, la culture vidéoludique,...

A côté de cet air sérieux, Jean-François Maréchal a ce côté joueur qui lui fait traverser l'existence avec le sourire aux lèvres.

Homme épicurien qui peut vous faire découvrir des trésors, notamment culinaires, il a ce don de vous conter une aventure qui peut vous tenir en haleine...





Doté d'une personnalité énergique et enthousiaste, doublé d'un bon sens, ce Digital Advisor, Conseiller auprès de Greewin, le pôle wallon pour les « cleantechs », les technologies propres pour la chimie verte, les matériaux et les technologies environnementales, il est aussi Professeur invité à la Haute Ecole Albert Jacquard.



A côté de cet aspect professionnel, Jean-François Maréchal cultive de nombreux liens d'amitié... Adeptes des bars à vins, grand amateur de vins, grand appréciateur des vins de Costes du Rhône, comme en attestent ses nombreuses présences à nos Chapitres et Soirées de Gala, il aime aussi pousser la chansonnette dans des soirées karaoké bien animées... « Chef, un ptit verre, on a soif » ?

Jean-François se réjouit aussi de s'atteler à un projet de promotion de la notoriété des vins des Costes du Rhône que nous vous dévoilerons le moment venu.



CHAPITRE CXXXVII



SUZE-LA- ROUSSE



Lors du tout chapitre, il y a toujours un peu de sérieux .. Notre ami Commandeur, Denis Coolen (au milieu), véritable grand ordonnateur des tenues des Commandeurs et Officiers ainsi que point de référence pour le transport en car à partir de Liège, prend ce rôle d'une façon toute professionnelle. Tout cela n'empêche pas notre ami de discourir avec notre ami Officier Etienne Rivière accompagné du Chevalier Félix Bach. Sous des airs, prétendument sérieux, « Denis, est l'habilleur » qui permet à tout un chacun d'être à l'aise dans « ses habits d'apparat » !

Merci à toi Denis pour cet engagement !



CHAPITRE CXXXVII



SUZE-LA- ROUSSE



La famille

Notre ami,
sponsor de la
Baronnie et
Chevalier,
Gaspar
Marchese, en
famille.. Voilà
Gaspar qui ne
doit pas te
changer de
tes journées
dans ton
entreprise
familiale , toi
qui est un
adepte de :

« Quand la carrosserie est italienne et le vin français, l'élégance devient universelle ».

Notre hôte de la Soirée
de Gala, notre
Ambassadeur en Côtes
du Rhône, Messire Luc
Marchant, entouré de
l'Officier Matthias
Bodson, du futur
Officier (nomination le
5 juillet) Bernard Cornu
et du Chevalier
Philippe Evrard.



CHAPITRE CXXXVII



SUZE-LA- ROUSSE



Notre nouveau
Commandeur,
adoubé le 5 juillet
à Suze-la-Rousse,
Jean-Marie Le
Bussy et sa Dame
Françoise ; nous
reviendrons sur
l'événement de
son adoubement
dans notre
prochain numéro !

Le
Commandeur
Albert Thyse et
sa Dame Cécile,
prêts pour le
Chapitre !





« Une confrérie bacchique, c'est l'élégance de la vigne mêlée à la noblesse du cœur. »

La procession

Moment de solennité et de célébration, les Commandeurs avancent à travers un public debout, captivé, presque recueilli. Ce moment, bien plus qu'une simple entrée incarne la rencontre profonde entre culture, terroir et communauté humaine. L'instant suspendu que capte cette image est celui où la tradition vivante du vin dialogue avec l'identité de la vallée du Rhône et celles et ceux qui l'honorent. Pour reprendre cette citation du journaliste Jean-Pierre Gauffre : *« le terroir, ce n'est pas seulement un sol, c'est une histoire, une culture, un climat, et des hommes. »*

À l'image du climat rhodanien, chaud, généreux et porteur de vitalité, cette procession évoque la puissance du mistral qui balaye les coteaux, la chaleur qui mûrit la syrah et le grenache, la lumière qui fait vibrer les feuilles des ceps. Les invités sont à l'image des villages perchés ou des places ombragées des bords du Rhône : accueillant, ancré, curieux, mêlant générations et horizons.





Une pensée pour notre Commandeur Jacques Wolfs



A l'heure de finaliser ce numéro, nous apprenions que notre ami Commandeur, Jacques Wolfs, devait subir une intervention chirurgicale.

Toutes nos pensées d'encouragement et de prompt rétablissement à Jacques. Et puis, tous nos encouragements à toute sa famille. A Nicole, son épouse, à ses enfants, Jean-François, Laurent, Geoffrey et Maité, ainsi qu'à leurs conjoints, et les petits-enfants, l'ensemble des Commandeurs, Officiers et Chevaliers, souhaitent une période reposante en vue du rétablissement rapide de Jacques !





TOURNOI DE PETANQUE DE LA BARONNIE

A la brillante initiative de Bernard Ghisse, l'un des Officiers de la Baronnie (rappelons qu'un Officier de la Baronnie lors de son adoubement reçoit « un droit inaliénable d'initiatives bacchiques et un devoir d'assistance œnologique » !) s'est organisé le premier Tournoi de Pétanque de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône, ce samedi 31 mai, au Pétanque Club de Mehagne (Embourg).



Dans un cadre paradisiaque sur les hauteurs de Liège, ce premier tournoi, appelé à se renouveler tous les deux ans en alternance avec le Voyage « Ascension dans les Costes du Rhône », a réuni 48 compétiteurs autour de quatre manches ; lors de chaque manche, les équipes étaient tirées au sort pour favoriser un heureux mélange et permettre la rencontre de tous ces amateurs de boules, de pastis et de vins du



BARONNIE



PETANQUE



Rhône... A l'issue de la journée, et après une interruption de midi consacrée à la dégustation des viandes grillées de l'ami José Michel, la grande finale a réuni les quatre meilleurs compétiteurs : Thierry Fraiture et Francis De Mey, d'un côté, et Nancy Ghisse et Sébastien Luthers, de l'autre... Et après une manche endiablée, ce sont les premiers nommés qui ont remporté la victoire et en récompense de leur prestation, ont chacun reçu un Magnum de Côtes du Rhône !



BARONNIE



PETANQUE



Toute la
journée, les
vins du Rhône
ont
accompagné
les efforts des
lanceurs de
boules ; seuls
quelques
verres de



BARONNIE



PETANQUE

pastis intempestifs ont réussi à se glisser entre les verres et les flacons du Rhône !

Il convient de féliciter les Commandeurs qui ont épaulé Bernard dans l'organisation sans faille de cette première expérience, Richard Bonnechère, Denis Coolen, Jean-Marie Le Bussy et leurs Dames, bien relayés sur place par Mireille Sbrascini et Jean Chavanne... Bravo à eux et à tous les bénévoles qui ont œuvré à ce beau succès !



Moment de pause pour l'ensemble des participants. Saluons le chevalier Yves Prete qui a pris le temps de s'évader...Voilà qui doit le changer de l'ambiance des conseils d'administration.. Une belle fidélité !



BARONNIE



PETANQUE



Un Tournoi aussi festif.. Cette photo, en noir et blanc (devinez les raisons..) fait penser à une équipe de dégustateurs professionnels en pleine mission secrète dans un endroit ensoleillé ! Avec leurs bouteilles brandies comme des trophées et leurs sourires complices, ils semblent prêts à conquérir la soirée une gorgée à la fois.

Avec ce soleil éclatant, on devine que les parties de pétanque sont bien terminées !

Bravo à toutes les participantes et participants !





L'Assemblée générale de l'ASBL



Ce fut par une chaude journée de juin que l'AG de l'ASBL qui chapeaute la Baronnie s'est tenue à Rocourt, au Centre Social Italien, en présence de 48 personnes.

L'AG est composée des Commandeurs et des Officiers. Après une présentation du Président de l'ASBL, Jean Chavanne, il est revenu au trésorier, et Consul de la Baronnie, Pierre Luthers, de faire le rapport d'activités et dresser le bilan comptable et financier de l'ASBL. Un élément est à retenir : le dynamisme de la Baronnie...et ce n'est point terminé, évidemment car d'autres projets vont être lancés... « *Liège au fil du Rhône* » vous en reparlera en temps opportun.

Au niveau statutaire, les Administrateurs sortants rééligibles, et seuls candidats, ont été réélus au Conseil d'Administration pour un dernier mandat de deux ans avant de passer le relais à d'autres personnes. Outre le Consul, trésorier, membre de droit, les administrateurs sont : Mireille Sbrascini, Jean Chavanne, Pierre Martin, Richard Bonnechère et Denis Coolen. A l'issue de l'AG, un repas a été organisé en présence des nouveaux chevaliers de la Baronnie pour les accueillir officiellement, marquant ainsi l'intérêt de leur réserver un accueil chaleureux !





HONNEUR AU RHÔNE POUR LES EPICURIALES

C'est devenu une belle tradition depuis 2004. Qui dit Pentecôte à Liège, dit Epicuriales ! Inauguré par l'Échevin de l'attractivité commerciale et touristique de la Ville de Liège, Monsieur Fabrice Drèze, Epicurien notoire, cette édition des Epicuriales a fait la place notamment aux vins du Rhône.

Saluons la présence d'Aude Tsitoglou, d'Inter Rhône (cfr photo avec le Consul et organisateur de l'évènement) qui disposait d'une tente présentant l'Interprofession rhodanienne ainsi que ses activités.



Développer la notoriété des vins rhodaniens est aussi un des objectifs de cette présence liégeoise et si, cela peut se faire autour de bons plats, ce n'est que tout bénéfice ! Dans ce cadre, le déplacement d'Aude Tsitoglou est aussi une marque de confiance.

Il faut reconnaître que les Epicuriales deviennent de plus en plus qualitatives et cela se remarque dans tout ce qui est proposé. Le talent des chefs étant mis en valeur, il est aussi à noter que des nouveautés (le « Plaza ») viennent compléter « la carte ». La présence d'Inter Rhône, dans ce cadre fait aussi clairement office de nouveauté.



INTER RHONE



EPICURIALES



La table de la Baronnie du 7 juin dernier qui fêtait notamment l'anniversaire de notre photographe maison, André Courtois. Un superbe menu, orchestré par la cheffe nomade indonésienne Sukma et par le chef Michel Germeau, et relevé par une superbe carte de vins composée exclusivement de vins du Rhône !

Les Epicuriales ne cessent de grandir, et développent un concept gastro-festif de qualité au cœur de Liège, à « parc ouvert » en offrant une expérience culinaire variée. On peut savourer une entrée dans une tente, un plat principal dans une autre, et un dessert ailleurs, avec la possibilité de revenir les jours suivants pour explorer davantage. Dans la Tente des Chefs, des repas gastronomiques à 4 ou 6 mains sont organisés quotidiennement à midi et à 19h30, mettant en vedette des chefs invités concoctant des menus de prestige de quatre ou cinq services. La Baronnie a pu apprécier toute la qualité du travail des Chefs invités.



INTER RHONE



EPICURIALES



Le 6 juin dernier, une table de la Tente des Chefs revêtait des personnalités. Nous pouvons reconnaître, assise à la droite de notre Consul, Aude Tsitoglou d'Inter Rhône qui faisait office d'invitée vedette tout comme, à l'avant plan, la chroniqueuse et écrivaine Sophie Brissaud (allez

consulter son blog et vous saurez ce qu'elle a aimé en venant à Liège :

<https://sophiebrissaud.fr/?p=851>) ainsi que le présentateur Cyrille Prestianni, chercheur à l'Université de Liège, qui a notamment été lauréat d'une Subvention à des médias Wernaers 2021 pour son projet culinaire multimédia « Un milliard d'années en cuisine », l'Officier Stéphane Dor, et sa femme Corinne. Nous citerons aussi Aldo et Patricia Masciarelli, leur fille Aurélie et son mari, le Commandeur Sébastien Luthers, l'Officier, Cédric Luthers.

Ci-contre : Fabrice Miserotti, cuisinier du Golden Horse qui prépare avec Luc Marchant une Ballotine de caille farcie au foie gras, pointes d'asperges, écrasé de pommes de terre aux herbes, réduction de Rasteau. Merci Luc et Fabrice de faire partager le fruit de vos talents !



INTER RHONE



EPICURIALES



Commandeurs
et Officiers
attablés et prêts
à entamer des
libations
gustatives dont
la partie du
repas qui a été
préparée par
Fabrice
Miserotti du
Golden Horse.

Ci-dessous : la tente de dégustation des vins du Rhône

Au sein de la tente de dégustation des vins du Rhône, notre Chevalier Erwin Froment et Rebecca Delcourt ont permis à 750 visiteurs de déguster 120 bouteilles de vins du Rhône ; syrah, grenache et autres cépages rhodaniens ont ainsi ravi moult papilles... Ici, en présence de l'Officier Alain Laroche (Président des Amitiés françaises) et des chefs parisiens Bruno Murriguan et Jean-Marc Notelet (hors photo).





Deux chevaliers de la Baronnie aux fourneaux des Epicuriales



Luc Delvaux au premier plan et, en arrière-plan, aux fourneaux, Fabrice Miserotti

Les deux chefs ayant animé le repas de la Baronnie le vendredi 6 juin : les Chevaliers Luc Delvaux et Luc Marchant

Luc Delvaux a préparé en entrée :

Queues de gambas et tartare aux épices, voile et mousse de pomelo, purée d'avocats

Luc Marchant (ci-contre) et Fabrice Miserotti ont préparé pour le plat principal :

Ballotine de caille farcie au foie gras, pointes d'asperges, écrasé de pommes de terre aux herbes, réduction de Rasteau

Merci à vous trois pour ces mets de qualité !





RHONE BLANC : UN EVENEMENT D'INTER RHONE A DILBEEK

Pour tous les amateurs de cyclisme, Dilbeek est d'abord la patrie du champion olympique, ancien champion du monde cycliste sur route, vainqueur de Liège-Bastogne-Liège, de la Vuelta en 2022 et 3^{ème} du dernier Tour de France, Remco Evenepoel. Mais, cette fois, aucune fête pour le champion cycliste mais pour le champion des vins : Les vins blancs rhodaniens !

Organisé le 16 juin dernier par Inter Rhône au Kattebroek de Dilbeek, et toute l'équipe dynamique d'Aude Tsitoglou, cette dégustation présentait 104 vins blancs rhodaniens dont évidemment « les stars » : Condrieu, Châteauneuf-du-Pape, Hermitage, Saint-Joseph sans oublier les vins de Cairanne, Laudun, ..



Aude Tsitoglou entourée du Consul Pierre Luthers (droite) et du Chevalier Robert Olbrechts



INTER RHONE



RHONE BLANC

Cette opération de promotion "Rhône in White" a vu la participation de très nombreuses personnes, signe que les vins rhodaniens sont de plus en plus appréciés en Belgique.

Nos amis de la Baronnie Gantoise des Costes du Rhône étaient aussi naturellement présents... Comme l'a déclaré le Consul, « *les absents ne savent pas ce qu'ils ratent! Le soleil provençal et les oliviers relevaient de leur ardente présence la qualité des vins présentés et mis en scène dans ce cadre exceptionnel* ».

Outre la dégustation, les Masterclasses, organisées avec aussi comme objectif de faire découvrir la qualité des vins présentés, offraient l'occasion d'approfondir sa connaissance sur les vins rhodaniens. Un beau succès de foule et de goût !



INTER RHONE



**RHONE
BLANC**

Les représentants des Baronnie de Gent et de Liège ont dignement participé à cet évènement unique et dont l'objectif est, notamment, d'accroître la distribution des vins blancs de la région.



Que va choisir notre Consul ? La voiture ou la dégustation à ce bar authentique ?

La réponse pour notre Consul est évidente ! Il choisira...de déguster sur le toit de la voiture !



INTER RHONE



**RHONE
BLANC**

Saluons aussi la présence de deux liégeoises qui avaient le déplacement (elles se reconnaîtront) et veulent tout savoir sur la qualité des vins rhodaniens. Ne doutons pas qu'elles vont approfondir rapidement leurs connaissances.

Un cadre idyllique qui accueillait un aménagement du lieu de façon authentique !



DOMAINE



**LEPLAN-
VERMEERSCH**



LE DOMAINE LEPLAN- VERMEERSCH
SUZE-LA-ROUSSE

A quelques pas du Château de Suze-la-Rousse, sis à côté de la route menant de Suze-la-Rousse à Tulette, le domaine LEPLAN VERMEERSCH est un détour obligé !

Le Domaine, que nous aurons plaisir à retrouver au mois de novembre, a une vraie histoire... qui débute en Belgique, non loin d'Antwerpen.



Pour les amateurs de sport automobile, Dirk Vermeersch est un nom bien connu ! Ancien pilote de rallye mais aussi, vainqueur des 24h de Zolder (1977 – 1981) et trois fois deuxième des 24H de Spa-Francorchamps (1978 – 1980 – 1981) en faisant équipe, notamment, avec l'autre grand pilote de circuit néerlandophone, Eddy Joosen, sans compter les participations aux 24 H de Daytona, 12h de Sebring, au Paris-Dakar, sans oublier son palmarès en rallye, avec le titre de champion de Belgique de rallye (1983).

Cette réussite automobile et sa carrière florissante lui ont permis de réaliser une nouvelle passion tout aussi reconnue, la vigne et le vin. En 1999, il achète à Tulette une parcelle de 0,3 ha. Le début d'une nouvelle aventure pour cet autodidacte du vin. Le point commun principal entre le sport automobile et la production du vin, est de



DOMAINE



LEPLAN- VERMEERSCH

maîtriser toutes les étapes pour obtenir des résultats, et donc un vin de qualité. Cela, Dirk Vermeersch le sait plus que quiconque. La compétition lui a appris que le détail a son importance. Ne rien laisser au hasard va lui permettre de se développer. Dirk commence avec enthousiasme à tailler et à labourer comme un autodidacte accompli, avant que sa famille ne le sache, il est devenu vigneron à plein temps. Un autre rêve se réalise. Son premier LePlan-Vermeersch GT -S 2003 est récompensé par 2 étoiles dans le Guide des Vins Hachette et Robert Parker, le célèbre Wine Advocate américain, donne à son LePlan-Vermeersch GT -1 Châteauneuf-du-Pape 94/100 points. Le reste appartient à l'histoire... Le logo du domaine, le « L en damier » rappelle le drapeau à damiers marquant la fin de toute course automobile.

Le vin devient vite une affaire de famille. En 1999, sa fille Ann s'en va suivre une formation à Châteauneuf -du-Pape. Outre sa passion pour le vin, Ann y croise un joueur de rugby et musicien, Sébastien Barbara qui deviendra son époux. Ils ont deux enfants. Parallèlement à l'activité de location des chambres d'hôte, Dirk va nommer sa fille en 2005, co-directrice du domaine. Pour celles et ceux qui connaissent Ann, elle est une femme passionnée par toutes ses activités. Une preuve ? Le domaine organise, en général le 1^{er} week-end de juillet, un festival Rocks : « LePlan Rocks ». Une scène est installée dans le domaine et les concerts se suivent durant 3 jours. Cette passion de la musique vient du mari d'Ann, Sébastien, manager du domaine et musicien. A deux, ils vont créer en 2020 ce festival. Année après année, ce festival grandit et devient incontournable. Le public n'est plus seulement régional mais devient international. Ecouter Ann parler de ce festival et vous découvrirez que ce « 3^{ème} enfant » du couple fait partie intégrante de l'identité du domaine.



DOMAINE



**LEPLAN-
VERMEERSCH**

Vins

Les vins du domaine font aussi référence à la carrière sportive de Dirk Vermeersch. Plusieurs cuvées portent le « GT ». Si le domaine appelle GT, Grand Terroir, il y a lieu de savoir que GT signifie aussi « Gran Turismo® », en référence aux championnats automobiles.



Dirk Vermeersch, Sébastien Barbara et Ann Vermeersch: la photo (Crédit photo: Domaine)

Quels sont les vins produits par le Domaine ?



DOMAINE



LEPLAN- VERMEERSCH

LePlan GT

Les vins GT sont principalement produits à partir de cépages uniques, utilisant des raisins locaux et traditionnels tels que Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre et Viognier. La superficie totale du vignoble est de 24 hectares (22 ha rouges et 2 ha blancs). Les vignes ont en moyenne 40 ans et le rendement moyen est de 25 hectolitres par hectare. Les vignes sont situées dans l'appellation avec garantie d'origine (AOP) Côtes du Rhône Villages, mais sont reclassées en Vin de France, car l'AOC ne couvre pas les vins produits avec des cépages mono raisin.

Le sol calcaire argileux avec des galets libres piège la chaleur pendant le jour et la libère pendant la nuit. Le sol est naturellement drainé par le gravier, et on trouve la première eau souterraine au-delà de 3 m, grâce à laquelle les racines peuvent obtenir de l'eau à la hauteur de l'été. Le sol, associé au climat méditerranéen caractérisé par son mistral, qui garde les vignes sèches et immunisées contre les maladies, est ce qui fait le Grand Terroir. Les vins LePlan GT sont issus de raisins bio (certifiés Ecocert). La production annuelle moyenne de vins GT est de 60.000 bouteilles (Limitée).

Vin LePlan RS

Les vins LePlan Classic sont principalement des vins couverts par l'Appellation Vallée du Rhône, produits à partir de raisins Grenache, Syrah et Mourvedre (GSM) et de trois vins Sauvignon Blanc, Grenache rosé et Merlot pour accompagner les premiers plats. Ce vin est en quelque sorte le deuxième vin de l'entreprise, produit à partir de raisins sélectionnés et de vins de partenaires privilégiés de la région, toujours avec les normes



DOMAINE



**LEPLAN-
VERMEERSCH**

de qualité de la Maison LePlan-Vermeersch. La production annuelle moyenne des vins LePlan Classic est de 150.000 bouteilles.

Vin LePlan GP

Les vins LePlan Good Party sont une gamme de cépages à raisin unique. Ce sont des vins faciles à boire, parfaits pour les fêtes et les réunions.

Et puis, il y a la bière..

En 2022, Dirk, constatant que son domaine est en de bonnes mains rentre en Belgique pour profiter d'une retraite bien méritée... Enfin, cela, c'est pour la version officielle. Mais que voulez-vous qu'un homme actif pendant toute une vie fasse pendant sa retraite ? En bon Belge, et voulant rester actif, Dirk va produire... de la bière, pardi ! Et à Westmalle, c'est encore mieux ! Quoi de plus normal pour un Belge ! Et voilà donc Dirk Vermeersch qui file vers de nouvelles aventures..

Profitant de la période Covid, il va suivre une formation en e-learning. Dès que cette période de formation est terminée, Dirk Vermeersch va produire sa première bière, la LEPLAN triple.

Et ici aussi, la référence historique à la carrière en sport automobile n'est pas loin. Qui se souvient que Dirk Vermeersch a eu comme sponsor, notamment aux 24H de Spa-Francorchamps, une marque de bière, Carling beer ?

Ann Vermeersch sera présente lors de nos agapes du mois de novembre, notamment au pied du raidillon, bien connu de son papa !





Dégustation : comment entretenir sa mémoire olfactive ?

Voici les conseils d'un chercheur pour entretenir sa mémoire olfactive. Nous reproduisons ici cet article très intéressant de la journaliste spécialisée en vin : Romy Ducoulombier

Le sens de l'odorat joue un rôle capital dans notre quotidien, qu'il s'agisse de nos interactions sociales ou alimentaires. Le chercheur en perception olfactive Gabriel Lepousez, nous aide à comprendre son fonctionnement et à le stimuler pour développer nos compétences en dégustation.

Les éditions Jean Lenoir, célèbres pour leur collection de livres-objets qui permettent de s'améliorer dans le travail de la dégustation, ont lancé L'École du Nez. Le coffret de 16 arômes, assorti d'un ouvrage pédagogique et d'un protocole de rééducation olfactive, s'adresse aux personnes qui ont besoin d'exercer et de récupérer leur perception olfactive. «Suite à un traumatisme crânien, à une rhinite allergique, ou à une infection virale comme celle du Covid-19, de nombreuses personnes sont victimes de déficits olfactifs comme l'anosmie, la perte totale de leur odorat. Ce coffret, véritable phare dans la nuit, leur permet de reprendre contact et confiance avec le monde olfactif, un sens essentiel dans notre quotidien pour la détection des dangers, mais aussi pour notre prise alimentaire et nos interactions sociales», commence Gabriel Lepousez, le chercheur en perception olfactive qui a participé à la rédaction de l'ouvrage. Que l'on souffre ou non d'anosmie, ce coffret nous rappelle l'importance de l'odorat, un sens qui s'exerce au quotidien et de multiples façons.

L'odorat est un détecteur sensible qui a la particularité de s'activer par le nez mais aussi par la bouche ! Par voie nasale : les molécules odorantes qui sont volatiles, vont être inspirées et amenées jusqu'au sommet de la cavité nasale, là où se trouve notre muqueuse olfactive. «Et quand je mets le vin en bouche, le liquide se réchauffe, se mélange à la salive et se répand sur une large surface. Les molécules odorantes s'évaporent encore davantage, passent par l'arrière de la bouche et sont emportées





par le flux d'air de l'expiration pour être acheminées au sommet de la cavité nasale», précise Gabriel Lepousez.

L'odorat a un accès privilégié au centre des émotions

En haut des fosses nasales, se trouve l'épithélium olfactif qui est couvert d'un mucus dans lequel baignent 5 à 10 millions de neurones olfactifs dotés de petits cils pourvus de capteurs. «Au total, ce sont 400 capteurs différents qui nous permettent de lire le monde chimique des molécules volatiles. Les processus de codages combinatoires permettent au nez de sentir et distinguer des millions d'odeurs ! L'odorat, avec 2% de nos gènes qui lui sont dédiés, est le sens doté du plus grand nombre de capteurs», ajoute le spécialiste.

Une fois activé, le neurone olfactif génère un signal électrique qui est transmis au cerveau, d'abord dans le bulbe olfactif puis au cortex olfactif qui participe à identifier l'odeur. Celle-ci est-elle plaisante ou désagréable ? Puis-je la reconnaître en me connectant à l'émotion et au souvenir qu'elle va rechercher en moi ? Autant de questions qui favorisent la mémoire olfactive. «L'émotion participe à graver et à rappeler des souvenirs. Comme l'odorat a un accès privilégié au centre des émotions, une odeur peut réactiver des souvenirs anciens liés à cette émotion . C'est pourquoi on dit que le souvenir d'une odeur est avant tout celui du contexte qui a libéré cette odeur, les odeurs n'ont d'ailleurs pas de noms propres, l'odeur porte le nom de l'objet (et du contexte) qui lui donne naissance. Lorsque l'on rééduque ou que l'on éduque son odorat, il est donc important d'aider les personnes à aller rechercher leurs souvenirs pour multiplier les chemins d'accès à la mémoire d'une odeur», précise le spécialiste.

C'est en s'exposant tous les jours, par le nez et par la bouche, aux odeurs, que l'on parvient à optimiser les connexions entre la muqueuse olfactive et le cerveau, et surtout à consolider sa mémoire olfactive. «On a la chance de pouvoir manger trois fois par jour, c'est autant d'occasions de connecter sa mémoire sémantique à celle des odeurs. Il faut rester curieux de tout, éveiller son intérêt pour l'odeur de chaque aliment et en parler pour mettre en commun nos références. On peut aussi faire des



DEGUSTATION



MEMOIRE OLFACTIVE

exercices pour apprendre à distinguer les différences subtiles qui existent entre des odeurs proches, par exemple des agrumes, entre un citron vert, un combava, un pamplemousse. Il faut multiplier les expériences et enrichir sa mémoire en associant un contexte, une image, une saveur, une couleur à un nom», ajoute Gabriel Lepousez.



Et lorsqu'une odeur inconnue fait son entrée dans les archives olfactives ? Il est important de lui créer une case. Le spécialiste conseille de comparer cette odeur à celles qui existent déjà dans notre base de données, d'évaluer la distance ou la proximité de l'odeur inconnue avec celles-ci, et de graver dans sa mémoire le contexte dans lequel elle a surgi. La curiosité et la discipline sont en somme la clé du travail de la mémoire olfactive d'un dégustateur de vins !

Romy Ducoulombier





CRU CAIRANNE : 50 ans de l'appellation

Reconnue en 2016, l'AOC Cairanne soufflera ses dix bougies le 27 juillet prochain et fêtera les 50 ans de la fête du vin.

Cairanne : Un cahier des charges exigeant !

Parmi les caractéristiques de l'appellation, son cahier des charges. « *C'est ce qui fait notre ADN* », confirme Emmanuel Bonnet-Daniel, vigneron et vice-président dans la presse locale. Car ce cahier des charges est ambitieux. « Le résultat d'une envie et d'un effort des vignerons d'aller vers la qualité », confirme Pierre Fabre avec, à pointer, une interdiction du désherbage total, des vendanges manuelles, le maintien de la vigne en gobelet, un encépagement garantissant la présence des cépages traditionnels et locaux et un tri rigoureux des raisins.

Première appellation à faire un caveau collectif, Cairanne a toujours fait du rouge et du blanc, « *nous avons de nombreux projets qui nous permettent de faire parler de nous, pour faire perdurer notre élan et nous montrer actif sur tous les plans* », poursuit le co-président, citant notamment la création de sentiers vignerons, mêlant paysages et tourisme au service du terroir. D'ailleurs, deux sentiers ont été inaugurés l'année dernière, au départ du caveau de Cairanne.

La charte paysagère a été mise en place en 2021 : plantation d'arbres, l'installation de nichoirs, l'implantation de couverts végétaux...

Pour définir l'AOC, Pierre Fabre et Emmanuel Bonnet-Daniel s'accordent à parler d'élégance globale des vins et du dynamisme de chacun. "En dix ans, on en a parcouru du chemin", partagent-ils en cœur. Ainsi, l'année dernière, l'appellation a revu son identité, avec un nouveau logo, recentré sur le sceau de ses bouteilles ; elle a aussi refait à neuf son site internet.





Et pour les 50 ans de la 'Fête du vin', « la seule ininterrompue », assure le vice-président, le syndicat a souhaité voir les choses en grand. « Pour marquer le coup », avoue-t-il, il a eu l'idée d'un spectacle de drones. « Ils ont déjà fait ça à Bordeaux, et je trouve ça sympa ».

Source : Capucine Lorain

Les CHIFFRES clés de l'AOC Cairanne

1 088 hectares de production

30 000 hectolitres par an - 40 % des surfaces en bio

50 caves particulières - 8 caves coopératives

20 maisons de négoce - 40 % des volumes à l'export



Inter Rhône : accord interprofessionnel triennal 2023–2025 étendu pour l'année 2025

Par arrêté ministériel du 13 mars 2025 (Journal officiel le 20 mars 2025), l'avenant est officiellement étendu pour la période du 1er janvier 2025 au 31 décembre 2025,

En résumé, le montant de la cotisation pour les AOC et IG spiritueuses est établi comme suit :

<i>Appellation</i>	<i>En € HT/HL pour les vins</i>	<i>En € TVAC pour les vins</i>
<i>Côtes du Vivarais</i>	4,00	4,80
<i>Saint-Joseph</i>	8,00	9,60
<i>Vinsobres</i>	7,20	8,64





AOC COSTIERES DE NIMES : Ouverture de la vitrine de l'appellation face aux Arènes !

L'AOC Costières de Nîmes vient d'ouvrir un espace à son image, vibrant et accueillant, en plein cœur de Nîmes : *Le Verre des Costières*. Plus qu'un bar à vin, c'est une adresse qui conjugue découverte, transmission et enracinement territorial. Une porte grande ouverte sur l'art de vivre du Sud.

Quinze ans après avoir quitté l'hôtel Imperator, ancien siège de l'appellation, les Costières investissent une nouvelle adresse en cœur de ville. Face aux Arènes, sur l'Esplanade Charles-de-Gaulle, cette nouvelle vitrine incarne un retour aux sources, mais aussi un regard tourné vers demain. « *Ce n'est pas qu'un bar à vins, c'est un passage de témoins* », souligne Jean-Paul Fournier, le maire de Nîmes. « *Ici, on va pouvoir déguster des vins de caractère, à l'image de nos concitoyens. C'est un espace de fierté locale, mais aussi un levier d'ouverture pour faire parler de nous.* » Au cœur d'une ville où la fiesta est un art de vivre avec les différentes ferias et les jeudis de Nîmes notamment, l'adresse sera un relais plus qu'important pour le tourisme local.

Pensé comme un trait d'union entre vigneron et visiteurs, l'endroit peut aussi accueillir des événements privés ou professionnels, devenant le théâtre de moments partagés autour du vin. Au programme : ateliers d'initiation, soirées avec les vigneron, conciergerie œnologique pour guider les curieux dans le vignoble, et bientôt, en partenariat avec l'Office de Tourisme, des packs de visite mêlant découverte des grands monuments (Arènes, Maison Carrée...) et dégustation commentée au Verre des Costières.

« *Dans l'état actuel du marché, nous devons aller vers le public, nous réinventer, créer du lien avec les producteurs. Être de vrais ambassadeurs en somme !* » déclare Cyril Marès. Et d'ajouter, en écho à Bernard Angelras, vice-président de Nîmes Métropole, et ancien président des Costières : « *Il faut redonner du sens à ce que nous buvons. Ce comptoir prouve que tradition et modernité peuvent faire bon ménage.* »





VINSOBRES. La cave coopérative devient VINSIO

Dans une démarche de modernisation et de repositionnement commercial, la cave coopérative La Vinsobraise devient Vinsio.



Estelle Tatat (Directrice), Richard Vernet (Dr commercial), Michaël Jaume (Président), Laurent Meunier (Responsable technique) | ©MP Delpeuch

L'objectif est de clarifier la gamme de vins, moderniser le packaging et séduire de nouveaux marchés, notamment le secteur CHR (cafés-hôtels-restaurants).

Le nom « La Vinsobraise » étant jugé trop connoté coopératif, « Vinsio » vise une image plus contemporaine. Créée en 1947, la cave regroupe 170 coopérateurs et couvre 1 850 hectares à Vinsobres, dans la Drôme. Les appellations produites sont : AOP Vinsobres, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Nyons et IGP Méditerranée.



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

Les cuvées classiques (ex. Diamant Noir, Grenat, Émeraude) restent, mais les autres adoptent des noms plus évocateurs :

- Départementale 94, Chemin Faisant, Vent d'Ici
- Souffle-Bises, Pousse-Cailloux (gamme bio et sans sulfites)
- Capsule à vis pour certaines cuvées IGP, afin de coller aux habitudes modernes.

Le changement de nom vise aussi, non seulement à conserver les clients historiques mais aussi à attirer une nouvelle clientèle, malgré un contexte économique difficile. Sa directrice Estelle Tatat insiste sur la nécessité de concilier héritage vigneron et nouvelles tendances de consommation.



VINSIO

Depuis 1947





ECHOS DU VIGNOBLE



Fusion Agence Bio – INAO – FranceAgriMer ?

Un document interne émanant de Bercy a fuité dans la presse. Il concerne la fusion de l'Agence Bio, de l'INAO et de FranceAgriMer. De quoi s'agit-il ?

Le document explore l'hypothèse d'une fusion entre l'Agence Bio, l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) et FranceAgriMer (établissement national des produits de l'agriculture et de la mer), trois acteurs publics intervenant dans le secteur agricole.

Les politiques publiques agricoles françaises font intervenir plusieurs établissements publics aux missions complémentaires :

- L'Agence Bio, créée en 2001, est le pilote et promoteur du développement de l'agriculture biologique en France.
- L'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) est en charge des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), comme les AOC, IGP, Label Rouge, etc.
- FranceAgriMer, établissement public administratif placé sous tutelle du ministère de l'Agriculture, gère les filières agricoles et agroalimentaires, les aides économiques et la régulation des marchés.

Les missions de ces établissements publics sont parfois proches comme certaines compétences et des interlocuteurs communs. C'est pourquoi une réflexion sur une fusion partielle ou totale de ces organismes a été envisagée.





Les objectifs de cette fusion seraient :

- Simplifier l'organisation administrative de l'agriculture biologique et de la qualité ;
- Améliorer la cohérence des politiques publiques en matière de bio, d'origine et de filières agricoles ;
- Rationaliser les moyens (réduction des doublons, meilleure allocation des ressources humaines et budgétaires).

Quels sont les arguments en faveur de la fusion ?

- Des missions parfois complémentaires ou chevauchantes ;
- Une plus grande lisibilité pour les acteurs du secteur (agriculteurs, entreprises, consommateurs) ;
- Meilleure efficacité des politiques de soutien à la bio et à la qualité.

Quelques points d'attention :

- Risques de perte de spécificité de chaque organisme, notamment l'approche spécifique de la bio portée par l'Agence Bio ;
- Besoin d'une concertation large avec les parties prenantes ;
- Problèmes juridiques et organisationnels liés à une telle restructuration.

Que faire ?

Le projet de fusion, bien que potentiellement porteur de gains d'efficacité, nécessite une analyse approfondie, une concertation étroite avec les acteurs concernés, et une prise en compte des spécificités de chacun des trois établissements.

Commission d'enquête sénatoriale

À l'initiative du groupe Les Républicains, le Sénat a créé une commission d'enquête sur les missions des agences, opérateurs et organismes consultatifs de l'État, réunissant 23 sénateurs représentant l'ensemble des groupes politiques.





Constituée le 6 février 2025, elle a rendu public son rapport le 3 juillet 2025 en publiant ses recommandations. Que retenir ?

À chaque situation, sa solution : taille critique, coûts sociaux, reprise des engagements en cours... rien ne s'improvise

Plusieurs éléments peuvent être poursuivis dans le cadre d'une démarche de rationalisation des structures : la réduction des coûts de fonctionnement, une meilleure maîtrise des 5 emplois, la mutualisation de la trésorerie, une capacité accrue à s'autofinancer par l'obtention de ressources propres, une structure de taille viable, etc.

Ces éléments doivent être mis en regard des contraintes propres à de telles opérations de restructuration :

- d'une part, ces opérations peuvent avoir un coût social, nécessitant un dialogue important et soutenu avec les personnels et leurs représentants ;
- d'autre part, les conséquences budgétaires-comptables peuvent être significatives (reprise des engagements des structures fusionnées ou supprimées, devenir des contrats pluriannuels, etc.).

Au-delà des éventuelles primes de restructuration versées aux agents concernés, la masse salariale des opérateurs restructurés peut également faire l'objet d'une augmentation en cas d'alignement par le haut des rémunérations.

Quelles sont les solutions ?

1. La fusion : Quand plusieurs structures produisent le même service public, les fusionner peut avoir du sens, notamment pour favoriser les synergies. La commission envisage ainsi une réorganisation des structures de formation professionnelle pour adultes, à travers la fusion de l'Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes (Afp) et des groupements d'établissements publics locaux d'enseignement (Greta), qui proposent des actions de formation sur l'ensemble du territoire.





2. Le transfert à une structure plus importante : Alors que certaines agences de financement présentent des tailles très limitées, manifestement inadaptées aux enjeux financiers qu'elles représentent, la commission recommande la reprise de leurs activités par des structures dotées d'une masse critique suffisante :

- l'Agence de financement des infrastructures de transport de France (AFITF) serait réinternalisée dans l'administration centrale du ministère des transports ;
- les activités de financement de France compétences seraient transférées à la Caisse des dépôts ;
- les activités de versement d'aides simples, par exemple celles de l'Agence nationale de l'amélioration de l'habitat (ANAH), seraient reprises par l'Agence de services et de paiement (ASP).

3. La suppression : À l'instar de la politique menée en Grande-Bretagne, une revue des missions doit être conduite systématiquement tous les cinq ans afin de déterminer si une agence possède toujours une raison d'être, afin d'éviter la perpétuation de structures administratives qui, par nature, ont tendance à justifier leur activité par l'appropriation de nouvelles missions.

4. La mutualisation des fonctions support : Même de nature proche, il peut être pertinent de conserver une autonomie administrative pour certaines structures. C'est le cas par exemple des écoles d'art ou des écoles d'architecture sous tutelle du ministère de la culture. Cependant, la mutualisation des fonctions supports, sous l'égide de la tutelle, fait sens.

Et qu'en est-il pour l'Agence Bio et FranceAgriMer ?

La commission d'enquête du Sénat estime qu'il conviendrait de remettre la politique bio dans un organisme plus important que l'Agence bio. Pour ce faire, il y aurait lieu de réinternaliser ses missions (Recommandation 52 du rapport).





Réinternaliser les missions de l'Agence Bio

Comme indiqué supra, la formule du GIP n'a pas permis de faire de l'Agence Bio une structure réellement co-financée par plusieurs partenaires, ni d'aboutir à la création d'une interprofession.

En outre, cette agence ne gère qu'une petite partie du financement public à l'agriculture bio, qui bénéficie de près de 700 millions d'euros de crédits nationaux et européens en 2025. En conséquence, l'existence de cette agence ne se justifie pas et ses missions pourraient aisément être assumées par le ministère chargé de l'agriculture. La commission d'enquête propose donc de supprimer l'Agence Bio en tant qu'entité distincte de l'État et de ramener ses activités dans le ministère.

Auditionnée par la commission d'enquête, la ministre chargée des comptes publics, Amélie de Montchalin, a également défendu cette solution, sans pour autant en préciser les modalités d'application : « *on peut envisager qu'un ministère ou un secrétariat général reprenne certaines fonctions mutualisables : les ressources humaines, les systèmes de paye, les systèmes d'information, la cybersécurité, la protection des données* ».

Cette voie fait déjà l'objet d'initiatives de la part de certaines agences et opérateurs, lesquels ont souligné devant la commission d'enquête la nécessité de rationaliser les ressources consacrées à ces fonctions supports. Ainsi, à titre d'exemple, depuis 2020, un groupement comptable réunit les agences comptables de FranceAgriMer, de l'Odeadom, de l'INAO et de l'Agence Bio. Interrogé en audition par la commission d'enquête, le directeur général de FranceAgriMer, Martin Gutton, a indiqué que des progrès étaient encore possibles, notamment pour la fonction achats, considérant qu'« *il est clair qu'une structure de vingt ou cinquante personnes ne peut pas se permettre de financer des postes spécialisés dans certains domaines* ».

Quant aux défenseurs de l'Agence Bio, ils seraient favorables à la création d'un GIP (Groupement d'Intérêt Public). En théorie, cette forme juridique permet d'attirer des sources de financement diversifiées, notamment privées, pour contribuer au budget de l'agence et donc au financement de la politique publique. En pratique toutefois,





force est de constater que la quasi exclusivité des fonds de l'agence provient de financements publics.

Les arguments avancés à la commission d'enquête par l'Agence Bio, dont le statut juridique est également celui de GIP, allaient dans un sens analogue : « *le statut de GIP permettait une souplesse de fonctionnement et d'évolution dans le tour de table, dans les financements ou encore dans l'accueil de nouveaux membres* ». Là encore, les financements d'État sont très majoritaires, les partenaires n'apportant qu'une participation symbolique : selon les informations communiquées au rapporteur, même sans compter les crédits de transfert destinés au fonds Avenir bio, la simple subvention pour charge de service public apportée par l'État a été de 3,0 millions d'euros en 2024, contre 87 500 euros seulement apportés par les autres partenaires. L'agence qualifie d'ailleurs cette participation des professionnels de « cotisation » plus que de financement véritable.

Au total , le statut de GIP est largement répandu, sans toujours être justifié par des financements croisés ou une réelle participation des acteurs en faveur de la politique publique portée par l'agence.

S'agissant de l'Agence Bio par exemple, il a semblé que le statut de GIP avait initialement été pensé comme un statut transitoire en vue de la consécration d'un interprofessionnel du bio. Finalement, ce dernier n'ayant abouti, le statut est resté dans sa version initiale sans fondement juridique le justifiant.

La commission d'enquête, après les nombreuses auditions qu'elle a réalisées, n'est pas parvenue à entrevoir la doctrine juridique statutaire des agences. Il lui paraît en effet que le choix d'un régime juridique en particulier ne relève pas d'une réflexion stratégique, mais plutôt d'une tendance, voire parfois d'une opportunité. La pluralité des statuts des agences, sans doctrine unificatrice, contribue à l'illisibilité du paysage institutionnel.

Au-delà de ces considérations, le rapport d'enquête du Sénat préconise une plus grande centralisation (tant du Statut, du fonctionnement, meilleur suivi, et contrôle..) de ces agences, de manière générale. La confiance envers les niveaux adaptés, soit la subsidiarité n'a pas été abordée.... Qu'en adviendra-t-il ?





Assurance des risques climatiques : un système d'indemnisation à repenser

Le Haut-Commissariat à la stratégie et au plan a publié récemment un rapport concernant les risques assurantiels des risques climatiques. Le changement climatique bouleverse la donne en matière de gestion des risques naturels. Il pourrait rendre obsolètes certains équilibres du système assurantiel, comme l'industrialisation a révolutionné la couverture des risques sociaux au XIXe siècle.

Il y a toujours eu des catastrophes naturelles. Mais ces dernières années ont été marquées par un cumul d'événements d'ampleur exceptionnelle – cyclones, tempêtes suivies de crues torrentielles, sécheresse sur plusieurs années, violents orages de grêle –, qui font de plus en plus douter de la capacité du système assurantiel à prendre en charge les dommages. D'un côté les assureurs évoquent une forte augmentation de la part des sinistres climatiques dans leur activité, de l'autre les assurés font face à une prise en charge inégale des dommages.

Face à la montée des risques climatiques, tous les ménages ne sont pas égaux en matière d'exposition comme de couverture des risques. La couverture assurantielle est inégale, avec une forte non-assurance en outre-mer : 97 % des ménages sont assurés multirisque habitation (MRH) dans l'hexagone, entre 50 % et 70 % dans les territoires ultramarins (hors Mayotte, à seulement 6 %).

Entre 2019 et 2023, le coût total de la sinistralité liée aux événements naturels (pour les biens particuliers et professionnels) s'est élevé en moyenne à un peu plus de 4 milliards d'euros par an, supérieur de 10 % à 20 % à la sinistralité moyenne depuis quarante ans. La sécheresse, qui affecte particulièrement les maisons construites en zone argileuse et concerne la moitié du parc individuel en France, représente désormais le premier poste de sinistralité climatique, avec un coût moyen par logement sinistré de 16 300 euros.





Le régime français d'indemnisation des risques naturels repose sur deux dispositifs principaux :

- la garantie "Cat Nat", instaurée en 1982, repose sur un partenariat public-privé : lorsqu'un événement est reconnu par arrêté interministériel comme catastrophe naturelle, les assureurs prennent en charge les dommages matériels, avec un système de réassurance publique via la Caisse centrale de réassurance (CCR), soutenue par la garantie de l'État ;
- la garantie "TGN" (tempête, grêle, neige) couvre les dommages matériels causés par certains aléas climatiques, sans qu'il soit besoin d'une reconnaissance de l'état de catastrophe naturelle.

Ce rapport du Haut-Commissariat à la stratégie et au plan propose trois scénarios pour repenser la solidarité et la couverture des risques climatiques face à leur intensification :

- premier scénario : socle minimal de couverture et de garanties supplémentaires face aux événements climatiques, en conservant le partage actuel de risque entre le marché de l'assurance et l'État ;
- deuxième scénario : élargissement de la réassurance publique à l'ensemble des risques climatiques, supprimant le caractère exceptionnel de la sécheresse pour en confier intégralement la couverture à l'État afin d'en étendre l'indemnisation et la prévention ;
- troisième scénario : socialisation complète et universelle des risques climatiques affectant les logements, permettant la couverture automatique de tous les ménages et garantissant ainsi la prise en charge des sinistres liés à l'ensemble des risques climatiques par l'État qui devient alors l'État assureur.

Des propositions communes, quel que soit le scénario retenu, sont formulées, pour une mise en œuvre rapide :

- mise en place d'une cartographie précise, évolutive, commune et publique des risques climatiques sur le territoire ;
- création d'une instance de concertation des acteurs de la mutualisation des risques ;
- mise en place d'un calendrier de révision des plans de prévention des risques (PPR) cohérent avec la trajectoire d'adaptation au changement climatique (TRACC).





Budget 2025 : Plusieurs mesures impactent la filière viticole

Fiscalité et Transmission des Exploitations : Les producteurs de vin ont lancé un cri d'alarme concernant la fiscalité sur les transmissions des exploitations viticoles. La valeur élevée des vignes et la fiscalité actuelle rendent la transmission des parcelles difficile pour les enfants de viticulteurs, qui doivent s'endetter sur de longues périodes pour régler les frais liés à la transmission familiale. Les organisations viticoles demandent un élargissement du pacte Dutreil aux terres agricoles pour alléger cette fiscalité.

Défis Climatiques : La filière viticole française doit également faire face à des défis climatiques majeurs, tels que le gel de printemps, la grêle et les grosses pluies. Le réchauffement climatique affecte la qualité des raisins, conduisant à la production de vins de plus en plus alcoolisés. La filière doit s'adapter à ces changements pour assurer sa pérennité.

Déficit Budgétaire : La loi de finances pour 2025 prévoit un déficit budgétaire de l'État de 139,0 milliards d'euros, soit une amélioration de 7,9 milliards d'euros par rapport à 2024. Le déficit public sera ramené à 5,4 % du PIB. La trajectoire des finances publiques sera rétablie par la maîtrise des dépenses publiques, ce qui permettra de garantir la souveraineté de la France.





L'avenir de la consommation du vin en France à horizon 2035

La consommation de vin en France, bien que profondément ancrée dans la culture nationale, évolue sous l'influence de dynamiques multiples : changements démographiques, préoccupations environnementales, mutations des goûts et montée en puissance des marchés internationaux. À l'horizon 2035, cette consommation devrait connaître des transformations notables, tant dans les volumes que dans les préférences par type de vin (rosé, blanc, rouge) et par région viticole.

1. Évolution globale de la consommation

La consommation globale de vin en France devrait continuer à diminuer légèrement en volume, passant d'environ 33 millions d'hectolitres en 2025 à 30-31 millions d'hectolitres en 2035, en raison d'une baisse de la consommation régulière par habitant. Cependant, cette baisse sera compensée par une valorisation qualitative : les Français privilégieront des vins plus haut de gamme, bio ou issus de circuits courts. Les jeunes générations (18-35 ans), moins attachées à la consommation quotidienne, opteront pour une approche occasionnelle mais plus exigeante en termes de goût et d'éthique.

2. Consommation par type de vin

Vins rosés

Les rosés devraient poursuivre leur essor, portés par leur image de vins légers, festifs et adaptés aux nouvelles habitudes de consommation (apéritifs, repas informels). D'ici 2035, leur part dans la consommation nationale pourrait atteindre 40 % (contre 35 % aujourd'hui), notamment grâce à une demande croissante en été et à leur popularité auprès des consommateurs plus jeunes. Les rosés de Provence conserveront leur statut de référence, mais des régions comme le Languedoc et la Loire pourraient gagner des parts de marché avec des productions innovantes et abordables.





Vins blancs

Les vins blancs devraient connaître une progression modérée, passant d'environ 17 % à 20 % de la consommation totale d'ici 2035. Cette croissance sera tirée par leur association avec des cuisines modernes (poissons, plats végétariens) et par un attrait pour les blancs secs et minéraux, notamment en réponse au réchauffement climatique qui favorise leur production dans des régions septentrionales. Les régions comme l'Alsace, la Bourgogne et la Loire bénéficieront de cette tendance, tandis que les blancs doux pourraient stagner.

Vins rouges

Les vins rouges, traditionnellement dominants, continueront de perdre du terrain, leur part passant de 50 % aujourd'hui à environ 40 % en 2035. Cette baisse s'explique par un désintérêt relatif des jeunes générations, qui les perçoivent comme plus lourds et moins adaptés aux moments de convivialité modernes. Cependant, les rouges haut de gamme (Bordeaux, Toscane française, Rhône) maintiendront une forte demande auprès des amateurs et des marchés d'exportation.

3. Dynamiques par régions viticoles

Bordeaux

Région emblématique des vins rouges, Bordeaux verra sa production de rouges haut de gamme rester stable, mais les volumes de vins d'entrée de gamme diminueront face à la concurrence internationale. Les rosés et blancs bordelais, encore marginaux, pourraient se développer pour diversifier l'offre.

Provence

La Provence renforcera sa position de leader incontesté des rosés, avec une production qui pourrait croître de 15 % d'ici 2035. L'accent mis sur les vins bio et les appellations premium soutiendra cette dynamique.





Languedoc-Roussillon

Cette région émergera comme un acteur clé grâce à sa flexibilité : rouges abordables, rosés compétitifs et blancs innovants. Sa capacité d'adaptation aux attentes des consommateurs (prix, durabilité) en fera une valeur montante.

Bourgogne

La Bourgogne, axée sur les rouges (Pinot Noir) et les blancs (Chardonnay), restera un marché de niche, prisé pour sa qualité. La hausse des températures pourrait améliorer la régularité des millésimes, mais les volumes resteront limités.

Vallée de la Loire

La Loire profitera de la demande croissante pour les blancs (Sauvignon, Chenin) et les rosés légers. Sa réputation de région durable et accessible renforcera son attractivité.

Alsace et Rhône

L'Alsace misera sur ses blancs aromatiques (Riesling, Gewurztraminer), tandis que le Rhône maintiendra une production robuste de rouges structurés, avec une montée en puissance des rosés (ex. Tavel).

4. Facteurs d'influence à 10 ans

Climat : Le réchauffement climatique favorisera les régions du nord (Loire, Alsace) pour les blancs, tandis que le sud (Provence, Languedoc) adaptera ses cépages pour des rouges plus légers.

Santé et société : La sensibilisation aux effets de l'alcool réduira la consommation quotidienne, mais les vins à faible teneur en alcool ou sans alcool pourraient émerger.

Exportation : Une part croissante de la production (notamment rouges de Bordeaux et blancs de Bourgogne) sera destinée à l'export, réduisant la disponibilité locale.





Numérique : Les ventes en ligne et les recommandations personnalisées via IA transformeront les habitudes d'achat.

Conclusion

D'ici 2035, la consommation de vin en France se réorientera vers une expérience plus qualitative et diversifiée. Les rosés domineront en volume, les blancs gagneront en popularité, tandis que les rouges se concentreront sur le haut de gamme. Les régions viticoles devront s'adapter aux goûts, au climat et aux exigences éthiques pour rester compétitives. La Provence et le Languedoc s'affirmeront comme des leaders polyvalents, tandis que Bordeaux et la Bourgogne conserveront leur prestige. Cette évolution reflétera une France viticole en mutation, entre tradition et modernité.





La Commission européenne tente de protéger le vin contre les vents contraires

À l'heure où l'excédent commercial de l'UE dans le secteur vitivinicole est remis en question par la baisse de la demande et la menace des droits de douane, la Commission européenne a proposé un ensemble de mesures pour aider le secteur à sortir d'une crise complexe.

Ces mesures constituent une mise en œuvre immédiate des recommandations du groupe de haut niveau réuni fin 2024 pour proposer des solutions à la crise dans l'un des secteurs agroalimentaires les plus précieux d'Europe, résultant de l'évolution des marchés, de l'offre excédentaire et de l'impact du changement climatique.

Cela signifie qu'elles ont été conçues avant l'arrivée à la Maison Blanche de l'« homme des tarifs » Donald Trump, qui a menacé d'imposer des droits de douane sur les vins et spiritueux de l'UE.

La consommation de vin est en baisse dans le monde entier, de l'Italie aux États-Unis, du Royaume-Uni à l'Allemagne, en passant par le Japon et la Chine, selon les données de l'Osservatorio del Vino UIV-Vinitaly, le salon du vin à Vérone, en Italie.

Deux commissaires européens ont participé à la foire : le commissaire à l'agriculture Christophe Hansen et son homologue à la santé Olivér Várhelyi, a déclaré le ministre italien Francesco Lollobrigida.

La présence d'Olivér Várhelyi est significative, car les mises en garde proposées sur l'alcool soutenues par l'OMS ont déclenché une controverse en Europe. Les mises en garde sanitaires de l'Irlande sur les étiquettes des boissons alcoolisées, qui entrent en vigueur en 2026, sont un nouveau cauchemar qui maintient l'industrie vinicole de l'UE éveillée, au-dessus de la crise du marché et des menaces du président américain, Donald J. Trump.





Le contexte

Le secteur vitivinicole de l'UE est une pierre angulaire du tissu culturel et économique de l'Europe. Représentant 60 % de la production mondiale de vin et 60 % de la valeur mondiale du vin exporté, le secteur joue un rôle essentiel dans les économies rurales et est étroitement lié aux traditions, à la gastronomie et au tourisme européens. Si la politique vitivinicole de l'UE a été très efficace pour protéger les qualités et promouvoir les vins de l'UE, les changements démographiques en cours, l'évolution des modes de consommation, les défis climatiques et les incertitudes du marché pèsent sur le secteur.

Pour relever ces défis, le groupe de haut niveau sur la politique vitivinicole a été créé pour discuter des besoins du secteur et proposer des solutions avec le secteur et les États membres. Lors de la réunion de la commission de l'agriculture et du développement rural du Parlement européen du 11 février 2025, le commissaire Christophe Hansen a annoncé la prochaine proposition sur le vin, destinée à traduire les recommandations du GHN en actions législatives concrètes. La proposition présentée le 28 mars 2025 marque le respect de cet engagement.

Une fois adopté, le nouveau cadre permettra d'agir rapidement, en offrant davantage de possibilités aux producteurs, tout en garantissant l'avenir d'un secteur vitivinicole compétitif dans l'ensemble de l'Union.

Les mesures

Les mesures couvrent la vinification du vignoble au verre.

Elles confèrent davantage de pouvoir aux États membres dans la réduction de la production, permettant d'interdire les autorisations de plantation dans le but de gérer l'offre excédentaire. Ils visent également à stimuler l'œnotourisme, à soutenir les campagnes de promotion et à donner au secteur des outils de commercialisation pour les vins sans alcool ou légers, en suivant le chemin de l'industrie de la bière.





Normes de commercialisation

La réforme de la PAC de 2021 a introduit sur le marché de l'UE le vin « désalcoolisé » (jusqu'à 0,5 % d'alcool en volume) et le « vin partiellement désalcoolisé » (plus de 0,5 %), ce qui n'est pas la définition la plus accessible ou la plus attrayante pour les consommateurs.

Aujourd'hui, la Commission propose des termes de commercialisation uniformes et déjà familiers, tels que « sans alcool » et « alcool léger ».

Le plan prévoit également de modifier les règles techniques actuelles afin de faciliter la production de vins mousseux à faible teneur en alcool, un segment de marché dans lequel la demande des consommateurs pour une teneur réduite en alcool « est élevée et en augmentation », ont déclaré les responsables de l'UE.

Étiquetage

Le règlement confirme les dispositions de la PAC visant à fournir des informations sur les calories sur l'étiquette, ainsi qu'une « déclaration nutritionnelle » sous format électronique, ce qui a déclenché une controverse en 2023 sur l'obligation de le faire dans différentes langues.

La Commission présentera également un acte délégué pour l'adoption d'un système sans langue. La question des avertissements sanitaires n'est pas abordée, car elle provient « d'une base juridique différente », a expliqué un fonctionnaire de l'UE aux journalistes.

Droits de plantation

Le dernier système de « quotas » existant dans l'UE, qui limite le potentiel de production des vignobles, sera modifié en étendant les autorisations de nouvelles plantations jusqu'à trois ans, en éliminant les sanctions administratives pour les autorisations de replantation inutilisées et en permettant aux États membres de fixer les nouvelles plantations à zéro.





Promotion et changement climatique

Les consortiums AOP auront un rôle reconnu dans la promotion du tourisme œnologique et les campagnes de promotion internationales seront financées pour une durée maximale de cinq ans au lieu des trois années actuelles.

L'UE augmentera également l'aide financière aux producteurs qui investissent dans l'atténuation du changement climatique.



Gestion de crise

Les États membres seront autorisés à accorder des aides nationales pour des mesures visant à réduire l'offre excédentaire en cas de crise : distillation, arrachage et vendange en vert, c'est-à-dire

l'enlèvement des grappes de raisin avant qu'elles ne soient mûres, ce qui réduit les rendements.

Les organisations de producteurs seront également habilitées à améliorer la position des producteurs de vin dans la chaîne d'approvisionnement.





Analyse : Ecart-type entre le prix d'un vin de la Vallée du Rhône et le niveau de consommation en France, en Belgique, en Europe et aux États-Unis

A partir des données disponibles, nous allons étudier l'écart-type entre le prix des vins de la Vallée du Rhône et le niveau de consommation en France, Belgique, Europe et États-Unis (2023-2025). Ceci permettra de voir quelle est la variabilité des prix des vins rhodaniens et les volumes de consommation.

L'écart-type mesure donc la dispersion des données autour de la moyenne. Dans ce contexte, il s'agit d'analyser la variabilité entre le prix moyen des vins de la Vallée du Rhône et les volumes de consommation dans les régions spécifiées.

Cependant, les données précises sur l'écart-type des prix et des volumes de consommation spécifiques aux vins de la Vallée du Rhône pour 2023-2025 sont limitées dans les sources disponibles. Le tableau est basé sur les informations générales disponibles, en estimant les tendances à partir des données de prix et de consommation mentionnées dans les sources.

Données

Prix moyen des vins de la Vallée du Rhône :

- En 2013, le prix moyen à l'export était de 4,46 €/litre.
- Pour 2023, le prix moyen des vins français exportés est de 9,05 €/litre, mais les vins de la Vallée du Rhône, souvent mieux valorisés, sont estimés à environ 5-6 €/litre pour les AOC en 2023, en raison de leur montée en gamme.
- Une augmentation progressive est supposée pour 2024-2025 en raison de l'inflation et de la premiumisation (+30 % par rapport à 2019-2020 selon l'OIV).





Consommation

Les volumes de consommation sont tirés des données globales et régionales. Pour la Vallée du Rhône, les exportations en 2023 montrent une baisse de 10 % en volume, et la consommation mondiale a diminué de 3,3 % en 2024. Les volumes spécifiques aux pays sont estimés à partir des parts de marché (États-Unis : 33,3 Mhl, France : 24,4 Mhl, Belgique : environ 3 Mhl, Europe : 48 % de 214,2 Mhl en 2024).

L'écart-type est calculé comme une mesure de la dispersion entre le prix moyen (en €/litre) et le volume de consommation (en milliers d'hectolitres) pour chaque région. Les données étant normalisées (prix et volumes convertis en z-scores pour comparabilité), l'écart-type reflète la variabilité relative entre ces deux variables.

Pour ce faire, et en raison de l'absence de données actuelles, les prix sont estimés en augmentant de 5 % par an à partir de 2023 (inflation et montée en gamme).

Les volumes de consommation sont ajustés selon les tendances de baisse (-3,6 % en France, -5,8 % aux États-Unis, etc.).

Pour l'Europe, une moyenne pondérée est utilisée, et pour la Belgique, les volumes sont estimés à partir des importations (203 000 hl en 2013, ajustés à 180 000 hl en 2023 avec une baisse de 6 %).

Quelles sont les données que nous avons utilisées pour créer le tableau ?

Prix moyen (€/litre) :

2023 : 5,5 € (base estimée à partir de 4,46 € en 2013 + montée en gamme).

2024 : 5,78 € (+5 %).

2025 : 6,07 € (+5 %).





Consommation (milliers d'hectolitres) :

France :

2023 : 24 400 Mhl (11 % mondial),

2024 : 23 522 Mhl (-3,6 %),

2025 : 22 675 Mhl (projection).

Belgique :

2023 : 180 Mhl (estimé à partir de 203 Mhl en 2013, -6 %),

2024 : 173 Mhl,

2025 : 167 Mhl (projection).

Europe :

2023 : 103 000 Mhl (48 % de 221 Mhl),

2024 : 100 128 Mhl (-2,8 %),

2025 : 97 324 Mhl (projection).

États-Unis :

2023 : 33 300 Mhl,

2024 : 31 369 Mhl (-5,8 %),

2025 : 29 550 Mhl (projection).

Pour bien analyser les données, nous avons une variable fixe, le prix que nous mettons ensuite en relation avec la consommation. C'est ce qui va nous permettre de connaître l'écart-type.





Tableau

Région	Année	Prix moyen (€/litre)	Consommation (milliers d'hectolitres)	Écart-type (normalisé)
France	2023	5,50	24 400	0,85
	2024	5,78	23 522	0,87
	2025	6,07	22 675	0,89
Belgique	2023	5,50	180	1,02
	2024	5,78	173	1,03
	2025	6,07	167	1,04
Europe	2023	5,50	103 000	0,92
	2024	5,78	100 128	0,93
	2025	6,07	97 324	0,94
États-Unis	2023	5,50	33 300	0,88
	2024	5,78	31 369	0,90
	2025	6,07	29 550	0,91

Comment interpréter ce tableau ?

- **France** : L'écart-type est modéré (0,85-0,89), reflétant une consommation élevée mais en baisse (-3,6 % en 2024) et des prix en hausse. La variabilité augmente légèrement avec la réduction des volumes.
- **Belgique** : L'écart-type est plus élevé (1,02-1,04) en raison de volumes de consommation beaucoup plus faibles par rapport aux prix, qui restent alignés sur la moyenne régionale. La baisse des importations (-6 % en 2023) accentue cette dispersion.
- **Europe** : L'écart-type est stable (0,92-0,94), avec des volumes importants mais une baisse modérée (-2,8 % en 2024). Les prix croissants maintiennent une variabilité modérée.
- **États-Unis** : L'écart-type (0,88-0,91) est proche de celui de la France, mais la forte baisse de consommation (-5,8 % en 2024) et des importations (-19 % en 2023) combinée à des prix élevés (jusqu'à 12,63 €/litre pour certains vins) augmente légèrement la dispersion.



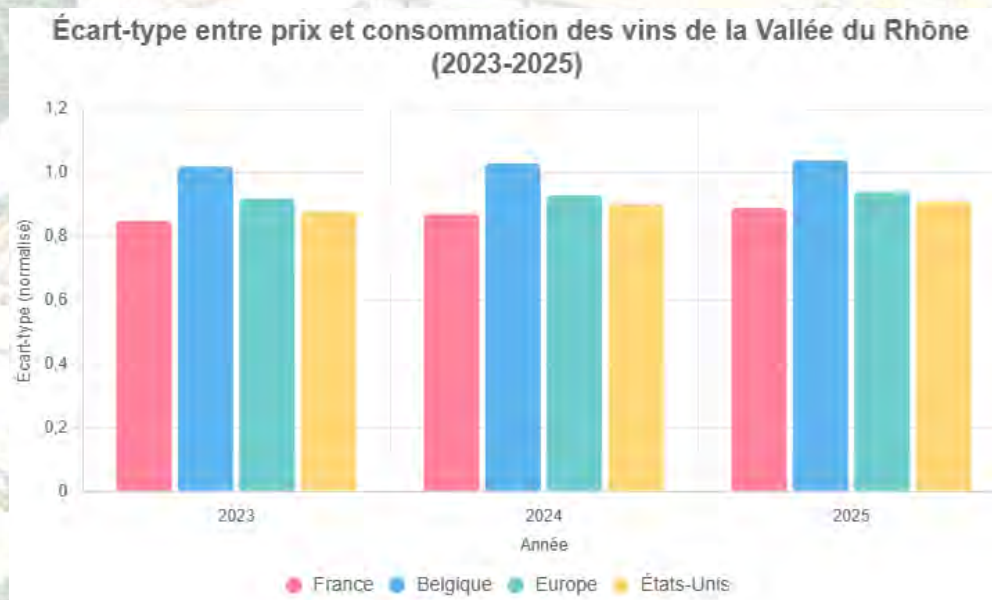


N.B. Les Limites

- Les données spécifiques aux vins de la Vallée du Rhône pour 2024-2025 sont des estimations basées sur des tendances générales, car les sources ne fournissent pas de chiffres précis pour ces années.
- L'écart-type est calculé sur des données normalisées pour comparer prix et volumes, mais des variations locales (par exemple, taxes ou préférences de cépages) peuvent influencer les résultats.
- Les volumes de consommation pour la Vallée du Rhône sont estimés à partir des parts de marché globales, ce qui peut sous-estimer ou surestimer la consommation réelle de ces vins.

Visualisation par un graphique

Le graphique à barres ci-dessous représente l'écart-type par région et par année.



Ce graphique montre l'évolution de l'écart-type par région sur 2023-2025, avec des couleurs distinctes pour chaque région (rouge pour la France, bleu pour la Belgique, vert pour l'Europe, jaune pour les États-

Unis).





Changement climatique : impacts sur la production viticole en 2023

Tableau comparatif

Région/Pays	Impacts climatiques	Variation de production 2023 vs 2022	Volume 2023 (Mhl)	Stratégies d'adaptation
France	Mildiou (Bordelais, Sud-Ouest), sécheresse (Languedoc-Roussillon), bonnes conditions en Champagne et Corse	+4%	48	Cépages résistants, irrigation durable, vendanges nocturnes
Italie	Pluies abondantes, mildiou, sécheresse dans le Sud	-23%	38.3	Diversification des cépages, agriculture de précision
Espagne	Sécheresse sévère, mildiou	-21%	28.3	Irrigation goutte-à-goutte, replantation en altitude
États-Unis	Conditions favorables (Californie, Oregon), mais sécheresses persistantes dans certaines zones	+9%	23.6	Cépages adaptés, gestion hydrique avancée
Australie	Sécheresse, stocks élevés réduisant la production volontaire	-26%	Non précisé	Réduction des surfaces, focus sur la qualité



CHANGEMENT CLIMATIQUE



PRODUCTION VIN

Argentine	Sécheresse, gel printanier	-23%	Non précisé	Relocalisation en altitude, cépages résistants
Chili	Printemps frais, sécheresse	-15%	Non précisé	Gestion hydrique, cépages résistants
Afrique du Sud	Gel printanier, inondations, vents forts	-13%	Non précisé	Couverts végétaux, agriculture régénérative
Chine	Conditions climatiques défavorables, réduction des surfaces	-33%	Non précisé	Diversification vers d'autres cultures, viticulture durable
Portugal	Conditions relativement stables	+10%	Non précisé	Maintien des cépages traditionnels, pratiques durables

Sources : OIV (2023-2024), INRAE (2024), Statista (2024)

Notes :

- Les volumes pour certains pays de l'hémisphère Sud ne sont pas précisément détaillés dans les sources, mais les pourcentages de variation sont confirmés.
- Les stratégies d'adaptation incluent des mesures déjà en cours ou envisagées pour contrer les impacts climatiques.
- La France bénéficie d'une légère hausse en 2023, mais certaines régions (Bordelais, Languedoc) restent vulnérables.





Réchauffement climatique : une adaptation insuffisante des territoires

Un rapport de l'Assemblée nationale dénonce les actions insuffisantes des politiques publiques pour adapter les territoires au changement climatique. Les députés formulent des propositions pour déployer un nécessaire "réflexe d'adaptation" face à l'intensification des aléas climatiques (canicules, sécheresses, inondations).

Les effets du réchauffement climatique (+4 °C en 2100 par rapport à l'ère préindustrielle) "vont affecter les Français dans tous les aspects du quotidien" (disparition d'habitations et d'infrastructures en montagne ou sur le littoral, baisse des rendements agricoles à cause des sécheresses, coupures récurrentes de routes, de courant électrique...). Pourtant, les réponses actuelles sont "insuffisantes", estime un rapport de l'Assemblée nationale sur l'adaptation de l'aménagement des territoires au changement climatique publié le 5 juin 2025.

Ce rapport s'inscrit dans le contexte de la publication, en mars 2025, du troisième plan national d'adaptation au changement climatique (PNACC-3) du gouvernement, qui définit un plan d'actions pour adapter le territoire aux impacts du changement climatique.

Des politiques d'adaptation "insuffisantes"

Les politiques publiques peinent à traduire l'urgence climatique en actions concrètes estiment les rapporteurs.

Les plans nationaux d'adaptation au changement climatique successifs (PNACC-1 en 2010 et PNACC-2 en 2018) ont permis des avancées. Plus récemment, le PNACC-3 apporte un "progrès important" en reconnaissant une trajectoire de réchauffement de référence pour l'adaptation au changement climatique (TRACC) à +4 °C en 2100. Mais, ces plans n'ont aucune valeur législative.

La politique de la France en matière d'adaptation au réchauffement climatique s'accompagne d'une "absence de maturité des connaissances" et d'une "absence de





conscience parmi les décideurs de l'importance de l'enjeu de s'adapter" encore plus forte parmi la population, souligne le rapport.

Les rapporteurs notent également que les règles européennes et internationales sont davantage centrées sur l'atténuation que sur l'adaptation au réchauffement climatique.

Une nouvelle méthode pour mieux adapter les territoires

Les rapporteurs préconisent d'abord de donner une valeur juridique à la TRACC (et au PNACC-3) en lui dédiant un chapitre dans le code de l'environnement. Donner une portée juridique à la TRACC permettrait d'imposer aux documents stratégiques locaux (plans locaux d'urbanisme, schémas de cohérence territoriale) de "prendre en compte le climat futur".

Si l'adaptation au changement climatique doit nécessairement concerner toutes les "strates de collectivités et des acteurs, publics et privés", elle est "avant tout un enjeu local", souligne le rapport. L'État doit apporter un soutien financier et technique et assurer un équilibre entre collectivités. Mais, les collectivités doivent choisir un aménagement adapté à leurs spécificités.

Pour éviter la "maladaptation", les rapporteurs recommandent également de :

- repenser le droit de l'urbanisme notamment dans les zones à risques. Il s'agit par exemple de prévoir "une meilleure articulation des lois montagne et littoral ainsi que du zéro artificialisation nette (ZAN)" avec les impératifs d'adaptation (obligations de recul stratégique d'habitations ou d'infrastructures) ;
- renforcer l'ingénierie publique pour des territoires qui manquent de moyens et d'expertises (formation obligatoire des élus, labellisation des bureaux d'études...).

Le rapport propose enfin d'évaluer les dépenses et les coûts et de trouver de nouveaux financements face au retrait des assureurs des zones à risques.





Exportations de vins rhodaniens

Les exportations de vins et spiritueux français constituent un pilier économique majeur, représentant le deuxième excédent commercial après l'aéronautique. En 2023, malgré une baisse de 5,9 % par rapport à 2022, le chiffre d'affaires des exportations a atteint 16,2 milliards d'euros, marquant le deuxième meilleur résultat historique. Les vins tranquilles et effervescents ont généré 11,3 milliards d'euros, mais les volumes exportés (123 millions de caisses) ont chuté de 9,4 %, atteignant un plus bas depuis 2009. Cette baisse s'explique par une faible disponibilité liée aux aléas climatiques (gel, grêle) et à l'inflation affectant les prix et la demande mondiale. Les États-Unis restent le premier marché (22 % de la valeur des exportations), suivis par le Royaume-Uni, l'Allemagne, la Belgique, et des pays asiatiques comme le Japon et Singapour. L'Europe absorbe 40 % des volumes exportés, mais des marchés comme la Chine (-20 % en valeur) montrent un repli significatif.

Les vins français, notamment ceux de Bordeaux, Bourgogne et de la Vallée du Rhône, bénéficient d'une image de prestige, favorisant une montée en gamme. En 2021, les exportations ont atteint un record de 15,5 milliards d'euros (+28 % par rapport à 2020), dopées par la reprise post-Covid et la suspension des taxes américaines. Cependant, la consommation intérieure en baisse oblige les producteurs à se tourner davantage vers l'export, avec des stratégies comme le marketing digital et l'œnotourisme pour renforcer la notoriété.

Focus sur les vins de la Vallée du Rhône

Les vins de la Vallée du Rhône, deuxième plus grand vignoble AOC après Bordeaux (66 402 hectares en 2021), affichent une dynamique exportatrice notable. En 2013, les exportations ont atteint 1,03 million d'hectolitres (+5 % par rapport à 2012), générant 459 millions d'euros (+8,1 %), avec une montée en gamme reflétée par une hausse du prix moyen à 4,46 €/litre (contre 4,25 € en 2012). Les principaux importateurs étaient la Belgique (203 000 hl), le Royaume-Uni (188 200 hl) et les États-Unis (146 000 hl). En 2021, malgré une production en baisse de 5 % due à des conditions climatiques difficiles, la Vallée du Rhône a connu une forte reprise des exportations, particulièrement vers les marchés anglo-saxons, où les vins blancs, issus d'assemblages de cépages, gagnent en popularité. Les appellations emblématiques



VIN



EXPORTATIONS

comme Châteauneuf-du-Pape, Condrieu et Côte-Rôtie renforcent l'attractivité de la région. En 2022, la Vallée du Rhône représentait 6 % des volumes exportés sous AOC, loin derrière Bordeaux (14 %) et l'IGP Pays d'Oc (18 %), mais avec une valorisation supérieure grâce à des prix plus élevés. Pour 2023, bien que les données spécifiques à la Vallée du Rhône soient moins détaillées, la tendance générale montre une baisse des volumes (-9,4 %) mais une relative stabilité des prix, notamment pour les vins haut de gamme, moins touchés par l'inflation. La région mise sur les vins blancs (objectif de 15-20 % de la production d'ici 2025-2026) et le développement du bio (12 % des volumes) pour conquérir de nouveaux marchés.

Comparaison entre le prix du vin et la quantité consommée

La relation entre le prix des vins français exportés et les quantités consommées reflète une stratégie de premiumisation. En 2021, le prix moyen des vins tranquilles exportés a augmenté de 10 %, tandis que les volumes ont atteint 145 millions de caisses, un record sur cinq ans. La Vallée du Rhône illustre cette tendance : en 2012, les exportations ont progressé de 5,5 % en volume et de 10 % en valeur, indiquant une hausse des prix plus rapide que celle des volumes. En 2013, le prix moyen à l'export était de 4,46 €/litre, contre une moyenne nationale de 9,05 €/litre en 2023, montrant une valorisation croissante, surtout pour les vins AOC.

Cependant, en 2023, la baisse des volumes (-9,4 %) contraste avec une diminution limitée en valeur (-3 %), suggérant que les consommateurs internationaux privilégient des vins plus chers, mais en moindre quantité. Par exemple, les États-Unis, avec un prix moyen de 12,63 €/litre, ont réduit leurs importations de 22,1 % en valeur, mais les produits haut de gamme, comme ceux de la Vallée du Rhône, restent attractifs. En Chine, la baisse des volumes (-20 %) est plus marquée que celle des prix, reflétant une demande pour des vins de prestige malgré un marché en contraction.

Nous le voyons, les exportations françaises de vin maintiennent une forte valeur grâce à une montée en gamme, malgré une baisse des volumes en 2023. La Vallée du Rhône, avec ses appellations prestigieuses, suit cette tendance, avec des prix en hausse et une stratégie axée sur les vins blancs et le bio pour répondre à la demande internationale.





La loi d'orientation pour la souveraineté alimentaire et le renouvellement des générations en agriculture censurée partiellement par le Conseil constitutionnel

Saisi par une soixantaine de députés, tous issus de LFI, Ecologistes, le Conseil Constitutionnel a censuré une bonne partie de la loi, partiellement ou totalement pour des motifs de fond sept des articles contestés. Il censure pour des motifs de procédure onze autres de ses articles.

Voici les principaux articles concernés :

Article 2 : Cet article introduisait le principe de non-régression de la souveraineté alimentaire. Le Conseil constitutionnel l'a censuré en raison de son manque de précision et de clarté, estimant qu'il méconnaissait l'objectif de valeur constitutionnelle d'accessibilité et d'intelligibilité de la loi, ainsi que le principe de séparation des pouvoirs.

Cependant, le ministère de l'Agriculture estime que ce principe est validé de manière opérationnelle à travers les conférences de la souveraineté alimentaire annoncées par la ministre

Articles 6, 30, 33, 39, 40, 41, 42, 43, 46 et 56 : Ces articles ont été qualifiés de "cavaliers législatifs" et ont été censurés. Les cavaliers législatifs sont des dispositions qui n'ont pas de lien direct avec le sujet principal de la loi et sont donc considérés comme inconstitutionnels.

Article 48 : Cet article visait à exclure les piscicultures du champ d'application du régime d'autorisation ou de déclaration applicable aux installations, ouvrages, travaux et activités. Le Conseil constitutionnel l'a censuré en raison des effets potentiels des piscicultures sur la ressource en eau et les écosystèmes aquatiques, jugeant que la simplification des règles encouragerait leur développement de manière inappropriée.

Présomption de "non-intentionnalité" : Le Conseil constitutionnel a également censuré une disposition qui prévoyait une présomption de non-intentionnalité pour





certaines atteintes à l'environnement, notamment en cas d'atteinte aux espèces protégées ou à leurs habitats.

Cependant, la dépénalisation de certaines atteintes non intentionnelles a été maintenue, au profit d'une amende administrative ou d'un stage de sensibilisation

Ambition Centrale Maintenu : L'ambition centrale de la loi, qui vise à ériger la protection, la valorisation et le développement de l'agriculture au rang d'intérêt général majeur et d'intérêt fondamental de la Nation, n'a pas été censurée.

Quelles sont les réactions politiques à cette censure partielle ?

Après la censure partielle de la loi d'orientation agricole par le Conseil constitutionnel, plusieurs commentaires politiques ont émergé ; celles des syndicats agricoles étaient attendues et les commentaires politiques.

Réactions des Syndicats Agricoles :

Les Syndicats agricoles ne sont pas tous sur la même longueur d'onde. Et cela est à mettre en lien avec leurs objectifs collectifs.

La FNSEA et la Coordination Rurale : Ces syndicats ont exprimé leur surprise et leur dépit face à la censure. Ils regrettent particulièrement la suppression du principe de non-régression de la souveraineté alimentaire, qui visait à protéger le potentiel agricole français. Ils estiment que cette censure affaiblit la capacité de l'agriculture à produire et à nourrir la population sur le long terme⁸.

Confédération Paysanne : Contrairement aux autres syndicats, la Confédération Paysanne s'est dite rassurée par la décision du Conseil constitutionnel. Ils voient cette censure comme une opportunité de réévaluer certaines dispositions jugées trop floues ou inappropriées⁸.

Commentaires Politiques :

La décision du Conseil constitutionnel a été qualifiée de "très sévère" par certains experts, qui critiquent une loi "extrêmement mal rédigée" et comportant beaucoup de flou. Ils estiment que la censure était prévisible en raison de ces défauts de





rédaction. Certains juristes saluent une décision "équilibrée" du Conseil constitutionnel, qui a censuré des dispositions jugées imprécises.

Députés de l'Opposition : Les députés des groupes La France Insoumise et Écologiste, qui avaient saisi le Conseil constitutionnel, voient dans cette censure une victoire partielle. Ils estiment que « *la loi initiale ne répondait pas aux véritables besoins des agriculteurs et qu'elle était davantage un texte politique visant à apaiser la colère du secteur agricole sans apporter de solutions concrètes* ».

Sur base de ces éléments, la censure partielle de la loi d'orientation agricole par le Conseil constitutionnel a suscité des réactions contrastées. Les syndicats agricoles majoritaires expriment leur déception, tandis que certains acteurs politiques et juridiques voient dans cette décision une opportunité de clarifier et d'améliorer le texte de loi.

A suivre...





Proposition de loi visant à lever les contraintes à l'exercice du métier d'agriculteur : A-t-elle du plomb dans l'aile ?

La proposition de loi entend répondre aux besoins exprimés par des filières agricoles. Elle prévoit notamment de modifier les règles encadrant l'usage de certains pesticides, en particulier l'acétamipride. Des dispositions portent aussi sur les projets d'élevage et de bassines agricoles et les contrôles de l'Office français de la biodiversité

Pour les sénateurs Laurent Duplomb et Franck Menonville auteurs du texte, des entraves à la compétitivité de l'agriculture se multiplient. Pour répondre à la crise et la colère du monde agricole, ils proposent une série de mesures, dont plusieurs ont été amendées par les parlementaires et le gouvernement. Ces mesures se veulent complémentaires de loi du 24 mars 2025 d'orientation pour la souveraineté agricole et le renouvellement des générations en agriculture. Cette loi sera-t-elle appliquée ? Les 11 et 15 juillet 2025, le Conseil constitutionnel a été saisi de la proposition de loi par plus de 120 députés pour vice de forme (procédure trop rapide, atteinte à l'environnement/santé) et d'autre part, une pétition (valable jusqu'au 17/07/2026) recueillant plus de 1.000.000 signatures (au 20/07/2025) sur le site de l'Assemblée nationale. Vu le seuil des 500.000 signatures dépassé, l'Assemblée va-t-il revoir la loi ?

L'essentiel de la proposition de loi

Le texte revient sur la réglementation sur les produits phytopharmaceutiques (PPP), certains pesticides. Il prévoit en particulier de réintroduire à titre exceptionnel, sous plusieurs conditions, et pour un temps limité par décret un néonicotinoïde, l'acétamipride, pour certaines filières "aujourd'hui dans l'impasse" (comme les filières noisettes ou betteraves). Cette substance, autorisée par l'Union européenne jusqu'en 2033, a été interdite en France en 2020. Une loi du 14 décembre 2020 avait toutefois ré-autorisé son utilisation pour les seules cultures de betterave sucrière, menacées par le virus de la jaunisse, jusqu'au 1er juillet 2023.





La commission mixte paritaire (CMP) a assorti la ré-autorisation de l'acétamipride de plusieurs aménagements, comme une clause de revoyure au bout de 3 ans ou encore l'interdiction de planter, sur les parcelles préalablement traitées, des végétaux qui attirent les pollinisateurs. Elle a acté l'obligation pour l'État d'accompagner les professionnels dans leurs recherches d'alternatives lorsqu'il interdit des produits phytopharmaceutiques contenant des substances pourtant autorisées au niveau européen. De plus, l'État "se fixe pour objectif d'indemniser les exploitants agricoles subissant des pertes d'exploitation significatives tant que les alternatives disponibles à l'utilisation de ces produits sont inexistantes ou manifestement insuffisantes".

Un "comité des solutions à la protection des cultures", placé auprès du ministre chargé de l'agriculture, est créé.

Toujours en matière de pesticides, le texte tel qu'issu de la CMP ré-autorise, dans certaines conditions, les distributeurs de produits phytopharmaceutiques (coopératives...) à réaliser une activité de conseil stratégique, mais pas les fabricants de ces pesticides (les firmes), compte tenu "du risque élevé de conflits d'intérêts".

D'autres mesures intéressent les projets de bâtiments d'élevage et de stockage d'eau, à l'instar des mégabassines.

Les procédures environnementales aujourd'hui applicables pour la construction ou l'extension des grands bâtiments d'élevage sont modifiées. Les retenues de stockage d'eau à vocation agricole seront présumées "d'intérêt général majeur" ou "répondre à une raison impérieuse d'intérêt public majeur" (RIIPM) au sens des directives européennes sur l'eau et les habitats, sous certaines conditions : dans les zones de déficit quantitatif pérenne compromettant le potentiel de production agricole, nécessité d'une démarche territoriale concertée sur la répartition de la ressource en eau entre l'ensemble des usagers....

Enfin, des dispositions réécrites entendent "apaiser les relations entre l'Office français de la biodiversité (OFB) et les agriculteurs". La position du préfet, déjà délégué territorial de l'OFB, est renforcée. Son rôle dans la détermination du programme de contrôles des inspecteurs de l'environnement est clarifié. Dans une logique





d'apaisement lors des contrôles, le port de caméra individuelle pour les inspecteurs de l'environnement sera mis en place, sur le modèle de la police et la gendarmerie.

Un amendement du gouvernement prévoyait que l'épandage par drones de certains pesticides sur certaines cultures et parcelles (vignobles en pente, bananeraies...) puisse être autorisé temporairement par arrêté. Cette mesure a entre-temps été intégrée dans la loi du 23 avril 2025.

La pétition à plus de 1.000.000 de signatures

Eléonore PATTERY, étudiante de 23 ans en Master QSE et RSE (Qualité, Sécurité, Environnement / Responsabilité Sociétale des Entreprises) s'oppose à la loi pour différentes raisons. Elle a été l'initiatrice de cette pétition qui a recueilli plus de 1.000.000 signatures, obligeant l'Assemblée nationale, non à pas à abroger la loi mais à porter le débat sur l'objectif de la pétition.

Eléonore Pattery s'oppose à la Loi Duplomb. Elle demande :

- Son abrogation immédiate ;





- La révision démocratique des conditions dans lesquelles elle a été adoptée ;
- La consultation citoyenne des acteurs de la santé, de l'agriculture, de l'écologie et du droit.

Cette pétition est une première dans l'histoire. Il appartient à la Conférence des présidents de l'Assemblée nationale (réunion des présidents de groupe de l'Assemblée) de décider s'il y a lieu ou non d'organiser un débat en séance publique.

Si débat il doit y avoir, ce dernier porterait exclusivement sur la pétition, donc pas sur la loi en tant que telle (pas de réexamen du texte, donc pas d'abrogation automatique).

La Conférence des présidents se réunira à l'automne 2025, pour examiner cette option et potentiellement fixer le débat – cela marquerait une première historique sous la Ve République

Recours au Conseil constitutionnel

Par ailleurs, un recours a été déposé par des députés de gauche le 11 juillet 2025, demandant la censure de la loi pour vice de forme (procédure trop rapide, atteinte à l'environnement/santé)

. Le Conseil constitutionnel doit encore statuer.

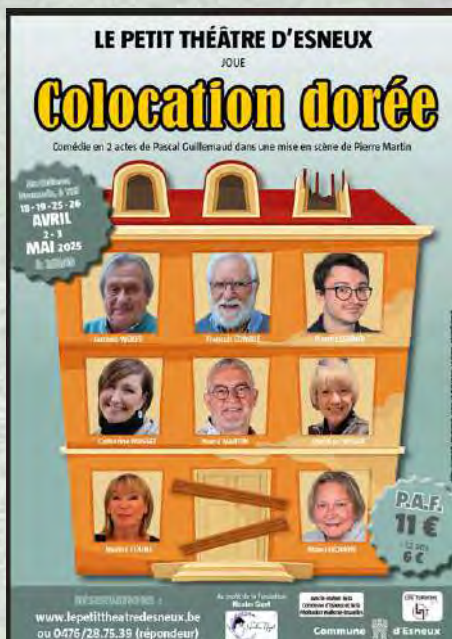


THEATRE



COLOCATION

Au théâtre... ce soir : Les Commandeurs jouent en colocation...



Comme chaque année, à même époque, la troupe du « Petit théâtre d'Esneux » a assuré une représentation pour des centaines de spectateurs. Cette année, la colocation était de rigueur...

Le Pitch :

La pièce de théâtre "Colocation dorée" de Pascal Guillemaud raconte l'histoire de Madame Claude, une descendante d'une vieille famille bourgeoise, qui loue des chambres dans sa grande maison pour financer son entretien. Parmi les locataires, on

trouve Chloé, une danseuse de cabaret, et Lucie, une infirmière en manque d'homme. Leur quotidien est chamboulé par l'arrivée d'un nouveau colocataire original. Agnès, la gouvernante de Madame Claude, très gaffeuse, ajoute à la confusion en créant une pagaille involontaire avec les différents visiteurs. La pièce compte évidemment sur les





malentendus et les quiproquos, où chaque personnage cherche à trouver sa place malgré les situations cocasses qui se succèdent.



En ce qui concerne les personnages, découvrir notre Vice-Consul, non en Pape mais en « Père Bernard », cela en a surpris plus d'un... et ses petits moments de danse

Au niveau des thèmes abordés par la pièce, nous en dénombrons trois principaux :

- **La cohabitation intergénérationnelle** : Les différences d'âge et de mode de vie entre les personnages créent des situations conflictuelles et comiques.
- **Les préjugés sociaux** : Les stéréotypes liés aux professions et aux classes sociales sont mis en lumière et tournés en dérision.
- **La quête d'amour et d'acceptation** : Chaque personnage

cherche à être aimé et accepté, ce qui les rend humains et attachants.

Ces sujets permettent à tout metteur en scène de valoriser l'ensemble des personnages.. et de ce côté, cela fut très bien réussi car toute la sympathique troupe a permis à tout un chacun de passer un bon moment..

Merci à tous ces acteurs qui ont travaillé dur pour nous présenter une pièce rythmée qui doit son succès aussi à son metteur en scène qui doit trouver pour chacune et chacun des personnages les bonnes personnes pour faire de cette pièce un succès ! Pour terminer, saluons aussi les « femmes et hommes de l'ombre » (lumière, bar,..). Merci à toutes et tous pour cette belle soirée !





La parabole de... L'ascenseur... : «Quand la Cabine transforme l'entracte en épopée » !

Bienvenue dans ce récit à haute tension (d'ascenseur) et de stress.. pour le metteur en scène... , intitulé L'ascenseur pour l'échafaud... non, les toilettes ! Une pièce en un acte, une urgence en un étage, et une panne en temps réel.

Tout commence quand Manu Florkin, comédienne en scène mais surtout en détresse, demande un petit moment d'intimité... Direction les toilettes, via l'ascenseur du château. C'est là que le destin – et une vieille mécanique capricieuse – décident de transformer ce trajet hygiénique en huis clos tragicomique.

Comme disait Coluche : « *si on confiait un ascenseur à un château, il finirait par coincer au moment le moins opportun !* »

C'est donc suspendue entre deux étages – et deux urgences – que Manu Florkin entame son plus grand rôle : captive hors du sanitaire désiré.

Et là, chers spectateurs, ce n'est plus du théâtre, c'est du Kafka au petit coin. Voici le récit de notre Vice-Consul et metteur en scène, Pierre Martin..

L'ascenseur pour l'échafaud... non, les toilettes !

Lors d'une des six représentations du Petit Théâtre d'Esneux, l'une a bien fini se terminer à l'entracte.

Au moment de se remettre en place, la comédienne Manu Florkin demande au metteur en scène Pierre Martin pour vite se rendre aux toilettes. Ce qu'il lui accorde.

Si le château Brunsode à Tilff est vieux, il dispose tout de même d'un ascenseur. Que Manu emprunte pour se soulager au 2e étage.

Et, comme la troupe le redoutait, c'est la panne ! Pas de Manu, de l'ascenseur !

Pris de panique, le metteur en scène prévient le public que le spectacle ne reprendra pas de suite, expliquant la raison de ce retard...





Pendant ce temps, appel est donné au dépanneur via le numéro d'urgence se trouvant dans l'ascenseur. Ouf de soulagement, le Monsieur explique qu'il habite à Esneux, localité où se trouve la salle de spectacle. Il déboule dans le quart d'heure, débloque Manu... le spectacle peut recommencer !

Résultat une belle frayeur et... une belle recette lors de cet entracte prolongé.

Et quelle ne fut la tête de Pierre Martin quand, après le spectacle, plusieurs sont venus le trouver pour le féliciter pour son sketch de l'ascenseur à l'entracte... S'ils ont bien ri, lui n'en menait pas large au moment même.

Pierre Martin

Que conclure de cet épisode... ?

Heureusement, tout est bien qui redescend bien. Le dépanneur – digne héritier de Zorro et de l'inspecteur du bâtiment – surgit d'Esneux, cape invisible et clé de 12 à la main, pour délivrer la comédienne en détresse. Le spectacle peut reprendre... et le public n'a jamais autant ri durant un entracte.

Comme le disait si bien Desproges : « *L'ennui dans l'ascenseur, c'est que quand il tombe en panne, on est rarement dans un endroit sympa.* » Sauf si on préfère les huis clos parfumés aux galeries historiques !

Et le metteur en scène ? Entre deux sueurs froides, il n'avait pas prévu cette mise en abyme de la mise en scène... ni le fait de devoir gérer une logistique de plomberie.. côté jardin et dramatique.

Alors retenons la morale : au théâtre comme dans la vie, mieux vaut toujours savoir où sont les escaliers. Et comme le dit un proverbe, inventé pour l'occasion : « *Qui monte trop vite finit coincé avant d'atteindre la cuvette.* »

Rideau !



**FABRIZIO
BUCELLA**



GROSSE TÊTE

Fabrizio aux Grosses Têtes de RTL

Emission mythique du PAF radiophonique, créée le 1^{er} avril 1977 animée par Philippe Bouvard et reprise en 2014 par Laurent Ruquier, l'émission, au départ culturelle est devenue depuis plus en phase avec l'actualité.



Fabrizio Bucella dans les Grosses Têtes le 26 mai 2025 (crédit photo: RTL)

Laurent Ruquier garde évidemment l'esprit culturel de l'émission mais se renouvelle dans le ton et les invités, mêlant culture populaire, humour et actualité.

Dans ce contexte, Laurent Ruquier a invité pour son nouveau livre, « Comment gagner à pile ou face ? » notre ami Officier, et professeur de physique à l'ULB, Fabrizio Bucella.

Le 26 mai et le lendemain, Fabrizio, avec sa belgitude, a fait part de sa science... aux auditeurs et à ses comparses d'émission.



**FABRIZIO
BUCELLA**



LIVRE

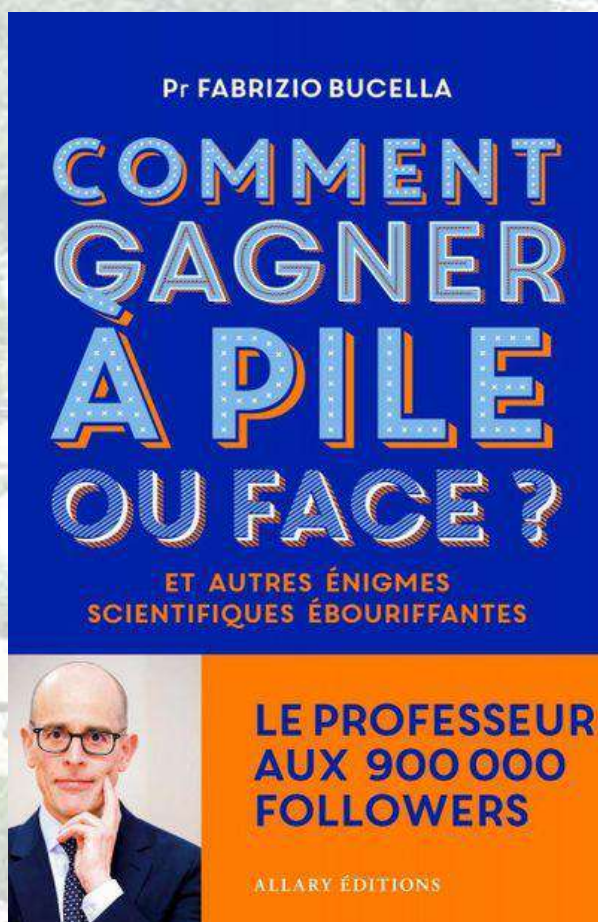
L'ambiance autour de la table était plutôt stimulante. Laurent Ruquier, en homme de spectacle qu'il est, sait mélanger des personnalités culturelles et scientifiques.

L'arrivée de Fabrizio dans l'équipe des Grosses têtes va marquer un tournant dans la notoriété de Fabrizio dans l'Hexagone. Fabrizio, déjà grand habitué des plateaux de télévision du Boulevard Reyers (RTBF), multiplie les occasions de gagner en popularité... et comme il le signale, la réaction de sa maman est primordiale.

Nouveau livre : Comment gagner à pile ou face ?

Professeur de physique, de mathématiques, donc de l'incertitude et de logique, Fabrizio a cette foi, écrit un livre sur la vulgarisation, non pas du vin, mais scientifique.

Contenu :



Fabrizio Bucella utilise des exemples concrets, souvent amusants, pour expliquer comment fonctionne le hasard et comment notre intuition peut nous tromper. Le titre provocateur – « Comment gagner à pile ou face ? » – illustre bien l'intention de Fabrizio : montrer que le hasard pur n'existe presque jamais, et qu'avec une bonne compréhension des probabilités, on peut souvent améliorer ses décisions.

Les thèmes abordés sont : Probabilités, hasard, raisonnement critique.

Ce livre vise à rendre la lectrice et le lecteur plus intelligent après l'avoir lu. Le livre donne des outils pour penser de manière rationnelle, notamment dans notre monde d'aléas et de choix.





Contenu

Chaque chapitre commence par une question du quotidien, expliquée par des principes physiques, mathématiques ou statistiques.

Parmi les thèmes abordés, nous apprend notamment que :

1. Le hasard est-il équitable ?

Le livre nous apprend que même dans un jeu apparemment aléatoire comme pile ou face, des biais physiques (poids, force lancée, surface, etc.) peuvent influencer l'issue.

Exemple : des études ont montré qu'une pièce lancée à la main a une très légère tendance à retomber du même côté qu'au départ.

2. Les biais cognitifs sont-ils fiables ?

L'humain a-t-il une bonne intuition des probabilités ?

3. Les probabilités dans les jeux et dans la vie permettent-elles d'éviter des erreurs ? :

4. La loi des grands nombres et la régularité statistique suivent-ils des lois strictes ?

Fabrizio, en sa qualité de professeur d'Université nous apprend à mieux raisonner face à l'incertitude.

Sans jargon inutile, comme il sait si bien le faire, Fabrizio est ludique et bien évidemment, humoristique. Son but est de stimuler notre curiosité et présenter le raisonnement scientifique comme utile au quotidien. Mission accomplie, Fabrizio !

A lire pendant l'été !





La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella

Le paradoxe de la marche de l'homme ivre

L'endroit le plus probable pour trouver un ivrogne encore capable de tenir debout et près de son point de départ.

En 1905, on avait posé le problème suivant : imaginez une personne qui parcourt dix centimètres puis tourne d'un angle quelconque. Elle parcourt encore dix centimètres et tourne encore d'un angle quelconque, et ainsi de suite. On avait demandé ce qui se serait passé après un grand nombre de répétitions. La réponse vulgarisée est devenue culte : « *L'endroit le plus probable pour trouver un ivrogne encore capable de tenir sur ses pieds se trouve quelque part dans le voisinage de son point de départ* ».

On comprend la logique : les pas constants dans des directions différentes s'annulent entre-eux et après un grand nombre de pas, l'ivrogne est revenu d'où il était parti. Cet exemple est le premier cas officiel de ce que les scientifiques ont appelé les marches aléatoires. Comme de juste, elles sont passées à la postérité sous le terme de marches de l'ivrogne ou de marche de l'homme ivre.

Prenons maintenant le même problème mais simplifié à une seule dimension. Imaginons un homme ivre qui marche le long d'une falaise. L'ivrogne ne peut faire que deux sortes de pas : soit se diriger vers la falaise, soit s'éloigner de la falaise. Que se passera-t-il après un grand nombre de pas ? A l'infini, le bonhomme tombera dans le ravin. Impossible d'y couper. L'astuce est que ce résultat est indépendant de la distance à laquelle vous le faites partir de la falaise. Qu'il soit juste à un pas du





précipice, à dix pas ou à mille pas, ne changera rien à l'affaire. Si vous lui laissez un temps long, il finira par tomber. On appelle la falaise une frontière absorbante. Pour sauver l'homme ivre, il faut mettre un système d'arrêt. Soit le jeu prend fin après un certain nombre de répétitions (l'ivrogne s'écroule par terre endormi), soit on place une maison à quelques pas de la falaise (et on imagine que le gaillard réussit à ouvrir la porte).

Il existe aussi une version moins alcoolisée mais pas forcément plus morale, c'est le casino infini. Imaginez un casino honnête avec une roulette honnête : une chance sur deux de gagner et une chance sur deux de perdre. On peut imaginer une roulette où vous pariez sur rouge ou sur noir et lorsque la bille tombe sur vert (zéro) elle est remise en jeu. Ce casino n'existe pas dans la vraie vie, mais soit. Vous arrivez avec un pactole sous le bras, que vous jouez à coup de dix euros sur rouge ou sur noir. C'est en vérité la même situation que l'homme ivre qui tombe de la falaise. Après un très grand nombre de tours de jeux, vous aurez perdu tout votre argent. L'astuce est que c'est valable quel que soit le pactole de départ.

Ruine du joueur

Ce théorème s'appelle la ruine du joueur. Le point puissant du théorème est qu'à chaque tour vous avez une chance sur deux de gagner, mais après un nombre infini de tours, vous aurez tout perdu. Pour sauver le joueur, il faut mettre des systèmes d'arrêt, comme avec l'homme ivre. Soit vous arrêtez de jouer après un certain nombre de tours (quel que soit le montant gagné ou perdu), soit vous arrêtez de jouer quand vous avez atteint une certaine somme (c'est l'équivalent de la maison).

Les pas constants dans des directions différentes s'annulent entre eux et après un grand nombre de pas ; l'ivrogne est revenu d'où il est parti.

Le corollaire de ce théorème est très puissant. Dans la vraie vie, si vous avez une certaine somme à jouer, il vaut mieux la miser en une seule fois et puis partir, quel que soit le résultat, car vous aurez quasi une chance sur deux de gagner et doubler votre mise. Plus de fois vous jouez, plus grande est la probabilité de perdre. Le





corollaire du corollaire est que la soirée au casino sera extrêmement brève, prévoyez un film dans la foulée.

Revenons à la marche de l'homme ivre et voyons comment sauver notre poivrot même après un nombre infini de pas. Les calculs ne sont pas incroyablement compliqués et ils demandent que l'ivrogne ait un biais positif de s'éloigner de la falaise. Dans la pratique, il faut lui laisser deux chances sur trois de s'éloigner de la falaise à chaque pas. Dans ce cas, après un nombre infini de pas, il aura une chance sur deux





de ne pas être tombé. Le corollaire avec les casinos infinis est que si l'on voulait un casino vraiment honnête, il faudrait vous laisser deux chances sur trois de gagner à chaque tour, personne ne veut se lancer dans un commerce pour distribuer de l'argent à ses prochains.

Grains de café dans les gencives

Le point incroyable de toutes nos affaires est que la marche aléatoire modélise également le mouvement des petites particules de poussière dans l'air ou bien des grains de café dans une tasse (pensez à un café grec ou un café turc pour ne fâcher personne). Les grains de café sont soumis à un mouvement désordonné et aléatoire qu'on appelle mouvement brownien. Il est dû à l'agitation thermique des molécules d'eau. La marche aléatoire des particules a une petite différence avec celle de l'homme ivre : elle se réalise en trois dimensions. Après un temps très grand (infini), on s'attendrait que toutes les particules soient tombées au fond de la tasse, qui jouerait le rôle de falaise ou de frontière absorbante.

Minute papillon ! Vous pouvez attendre jusqu'à la Saint-Glinglin, les particules ne seront jamais toutes au fond. En vérité, la marche aléatoire en trois dimensions est dite transitoire. Il existe une probabilité faible (mais non nulle) que les particules s'éloignent à jamais de la frontière. Les conséquences sont incroyables. Primo, on trouvera des grains du Sahara à peu près partout sur la planète. Secundo, qui est un corollaire du primo, quand il y a des pollens, il y en a partout, avis aux allergiques. Tertio, si vous aimez le café grec, vous aurez toujours des grains de café dans les gencives.

Fabrizio Bucella

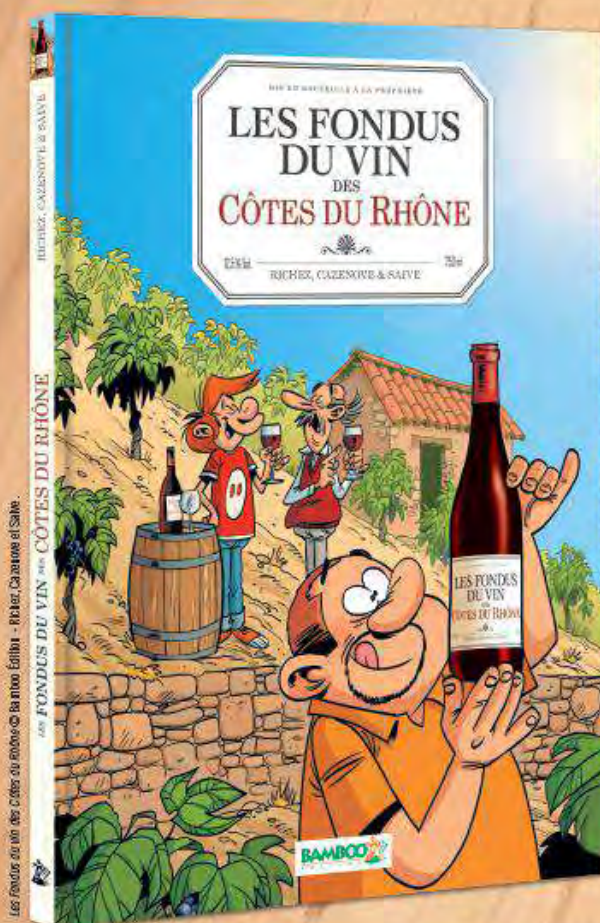


LES FONDUS DU VIN



DES CÔTES DU RHÔNE

LES FONDUS DU VIN DES CÔTES DU RHÔNE



UNE COLLECTION
POUR S'INITIER
AU PLAISIR DU VIN !



BAMBOO ÉDITION
www.bamboo.fr

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

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

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



LES FONDUS DU VIN



VACQUEYRAS

VACQUEYRAS À LA DEMANDE



LES FONDUS DU VIN DES CÔTES DU RHÔNE – PAGE EXTRAITE DE L'ALBUM AVEC L'AIMABLE AUTORISATION DES EDITIONS BAMBOO ET D'OLIVIER SAIVE



DERNIER



SOMMAIRE



SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL	1
La dégustation des vins de Suze-La-Rousse	3
<i>LES VIGNERONS PRESENTS A LIEGE</i>	9
CHAPITRE CXXXVII : SUZE-LA-ROUSSE TISSE LES LIENS !	14
Une pensée pour notre Commandeur Jacques Wolfs	28
TOURNOI DE PETANQUE DE LA BARONNIE	29
L'Assemblée générale de l'ASBL	34
HONNEUR AU RHÔNE POUR LES EPICURIALES	35
Deux chevaliers de la Baronnie aux fourneaux des Epicuriales	39
RHONE BLANC : UN EVENEMENT D'INTER RHONE A DILBEEK	40
Dégustation : comment entretenir sa mémoire olfactive ?	49
CRU CAIRANNE : 50 ans de l'appellation	52
Inter Rhône : accord interprofessionnel triennal 2023–2025 étendu pour l'année 2025	53
AOC COSTIERES DE NIMES : Ouverture de la vitrine de l'appellation face aux Arènes !	54
VINSOBRES. La cave coopérative devient VINSIO	55
ECHOS DU VIGNOBLE	57
Fusion Agence Bio – INAO – FranceAgriMer ?	57
Assurance des risques climatiques : un système d'indemnisation à repenser	63
Budget 2025 : Plusieurs mesures impactent la filière viticole	65
L'avenir de la consommation du vin en France à horizon 2035	66





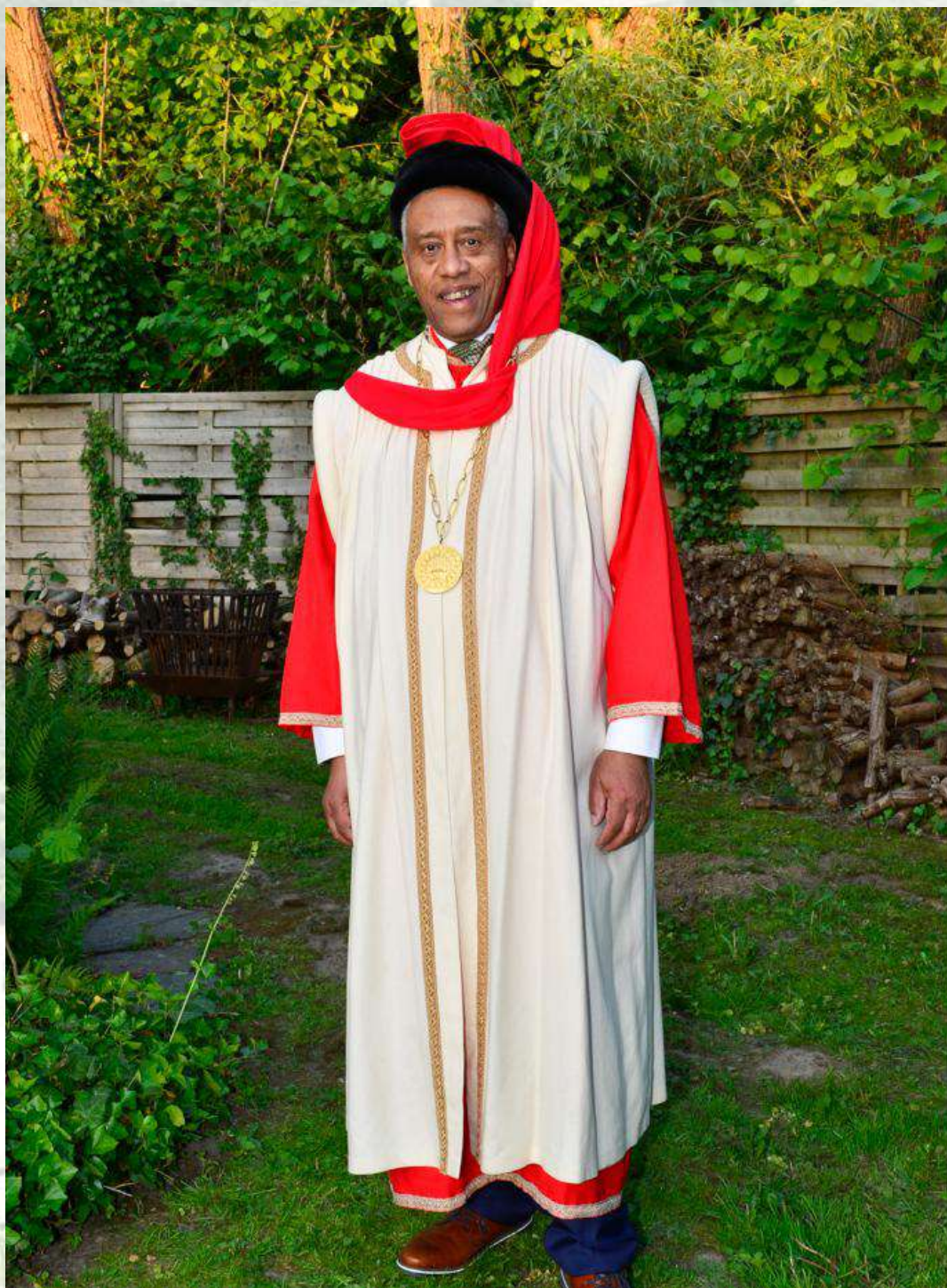
La Commission européenne tente de protéger le vin contre les vents contraires	70
Analyse : Ecart-type entre le prix d'un vin de la Vallée du Rhône et le niveau de consommation en France, en Belgique, en Europe et aux États-Unis.....	74
Changement climatique : impacts sur la production viticole en 2023	79
Réchauffement climatique : une adaptation insuffisante des territoires	81
Exportations de vins rhodaniens	83
Focus sur les vins de la Vallée du Rhône	83
Comparaison entre le prix du vin et la quantité consommée.....	84
La loi d'orientation pour la souveraineté alimentaire et le renouvellement des générations en agriculture censurée partiellement par le Conseil constitutionnel	85
Proposition de loi visant à lever les contraintes à l'exercice du métier d'agriculteur : A-t-elle du plomb dans l'aile ?.....	88
Au théâtre ce soir : Les Commandeurs jouent en colocation... ..	92
La parabole de l'ascenseur : «Quand la Cabine transforme l'entracte en épopée » !.....	94
Fabrizio aux Grosses Têtes de RTL	96
La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella.....	99
Le paradoxe de la marche de l'homme ivre	99



PROCHAIN



NUMERO



Dans notre prochain numéro, comme annoncé, nous relaterons les premiers pas, suite à son adoubement, de notre nouveau Commandeur, Jean-Marie LEBUSSY.

Comment Jean-Marie a vécu ce moment unique à Suze-la-Rousse le 5 juillet dernier ? Nous l'interrogerons.

Rendez-vous dans le prochain numéro !





« Liège au fil du Rhône »©,

Bulletin d'information de la Baronnie
de Liège des Costes du Rhône

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

Richard BONNECHERE * Jean CHAVANNE *
Denis COOLEN * Jean-Marie LE BUSSY * Pierre
LUTHERS * Sébastien LUTHERS * Didier MAES
* Pierre MARTIN * Guy NIKELMANN * Mireille
SBRASCINI * Albert THYSE * Christian
VANDERSANDEN * Jacques WOLFS
Editeur responsable : Pierre Luthers
(pl@enjeu.be)

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

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

Périodique – Printemps -ETE 2025
numéro 37 ©

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

L'alcool est à consommer avec modération



« Il est des présences qui réparent, même dans le
silence et l'absence ». « Il suffit d'une étincelle
pour allumer mille soleils ». Ce proverbe indien
illustre à merveille le caractère de la personne à qui
ce numéro est dédié !



Vue sur la courbe du Rhône

