

# ***L'ECHO – BACHIQUE***

**DE LA GRANDE COMMANDERIE**

**DE LIEGE - VERVIERS**

**EDITION INTERNATIONALE**



**Revue trimestrielle, paraît en mars, juin,  
septembre et décembre  
Edition du 30 Septembre 2023 n°101**

***Bacchus, Dieu de la Vigne***



# SOMMAIRE

## Contenu

<b>1. LE MOT DU GRAND COMMANDEUR.....</b>	<b>3</b>
<b>2. DÉGUSTATION DE VINS ITALIENS.....</b>	<b>4</b>
<b>3. 16ÈME CHAPITRE EXTRAORDINAIRE DES BACHELIERS ES VRAY VINS DES COMPAGNONS DE SAINT BACCHUS.....</b>	<b>17</b>
<b>4. CHAPITRE ANNUEL DE LA GRANDE COMMANDERIE D'ALOST .....</b>	<b>20</b>
<b>5. LA LETTRE DE NOTRE BAILLI ECHANSON.....</b>	<b>26</b>
<b>6. LES ANNIVERSAIRES À VENIR.....</b>	<b>29</b>
<b>7. DATES À RETENIR.....</b>	<b>30</b>
<b>8. NOTRE PROCHAINE ACTIVITÉ : REPAS D'AUTOMNE.....</b>	<b>31</b>
<b>9. ARTICLES DE PRESSE.....</b>	<b>34</b>
<b>10. LE COMITÉ .....</b>	<b>35</b>
<b>11. INFORMATIONS DIVERSES.....</b>	<b>36</b>

# 1. Le mot du Grand Commandeur

Chers Membres,

C'est un plaisir pour moi de vous accueillir dans les pages de notre Echo bachique pour cette rentrée de septembre 2023.

Nous entamons avec enthousiasme une nouvelle saison remplie de découvertes et de plaisirs autour de l'univers du vin, de la gastronomie et bien sûr, en toute convivialité.

Au fil des pages de notre revue, nous avons à cœur de vous faire revivre nos bons moments vécus à travers nos synthèses lors de nos visites aux commanderies amies mais aussi de vous faire partager des expériences œnologiques lors de nos dégustations riches en saveurs ou encore de vous entraîner dans le monde des confréries susceptibles de nous rejoindre.

Dans ce numéro, vous trouverez également, les prochaines dates importantes de nos activités à ne pas manquer ainsi que les anniversaires tout proches de nos membres.

La rentrée de septembre est un moment idéal pour vous laisser surprendre par de nouvelles expériences avec le divin breuvage. Vous y découvrirez peut-être de surprenantes histoires qui se cachent derrière un nom de cru !

Et pourquoi ne pas, venir nous les raconter ?

Nous espérons que ce nouvel Echo Bachique vous apportera autant de plaisir que nous en avons eu à le rédiger pour vous.

Savourez en chaque page avec curiosité et bonne rentrée à tous et toutes.

Amitiés bachiques.

P.S.B.A.N.

**Le Grand Commandeur,  
Pierre Doubels.**

## 2. Dégustation de vins italiens

Notre dynamique comité liégeois n'arrête pas de nous surprendre en innovant sans cesse. Cette fois, ce premier juillet 2023, il nous invitait à une dégustation de vins italiens dans le restaurant Scuderia 2.0 à Fléron. Alléchante proposition à laquelle il convenait bien sûr de répondre positivement !

Accueil à partir de midi assuré par notre chef de clan Pierre Doubels et sa Gente Dame Bernadette ainsi que Messires et Gentes Dames Cuipers, Legros et Messire Alain Guillaume. Maryse et moi-même accompagnés de notre invitée Gente Dame Jacqueline Arnold figurions parmi les vingt-six personnes présentes.

Dès notre arrivée, nous étions priés, si nous le souhaitions, de commander un plat à consommer à l'issue de la dégustation.

Les commentaires étaient assurés par Messire Michel Ory. Doté d'une formation d'œnologue, il avait manifestement le don de nous faire partager sa passion du vin !

Nous avons pu découvrir une succession de crus de nature à satisfaire les plus exigeants d'entre nous !

Quatre vins blancs et quatre vins rouges à savoir :

Villata Roero Arneis DOCG Vitecolte  
Quiete Offida Pecorino Bio DOCG De Angelis  
Labelle Malvasia Terre di Chieti IGP Biodynamie Orsogna  
Fiano IGP San Paolo  
Croere Barbera d'Alba Superiore DOC  
Vino Nobile di Montepulciano Gracciano della Setta DOCG  
Coste di Moro Montepulciano d'Abruzzo Orsogna Biodynamie  
Nero d'Avola Naturalmente Bio DOC Caruso- Minini

Ci-après vous trouverez les fiches descriptives détaillées des vins soumis à notre appréciation.

Avec ces divins breuvages, il nous était présenté un assortiment d'antipastis confectionnés par le chef Angelo Alongi de la Scuderia 2.0.

Le temps de déguster le plat que nous avons commandé et ...les plus belles choses ont une fin, le moment était venu de prendre congé.

C'est toujours un plaisir renouvelé que de se retrouver entre liégeois à ces bien sympathiques manifestations intra-muros. Encore une bien agréable après-midi passée en charmante compagnie. Messire et Gente Dame Doubels et leur comité méritent toute notre reconnaissance. Nous adressons aussi nos remerciements les plus sincères au personnel de la Scuderia.

Que de tels événements puissent se perpétuer !

Daniel Schillings – Bailli



01.07.23 : Dégustation de vins italiens - Les Blancs

---

01.07.23 : Dégustation de vins italiens - les Rouges





01.07.23 Dégustation de vins italiens





01.07.23 Dégustation de vins italiens



01.07.23 Dégustation de vins italiens





01.07.23 Dégustation de vin italiens

**VITE COLTE®**  
CANTINE IN BAROLO

**Croere**

**Barbera d'Alba Superiore DOC**



#### TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti di Barbera sono gestiti a bassissime rese, impiantati su terreni a carattere calcareo-argilloso. Si tratta delle cosiddette "terre bianche", con una presenza di argilla frammista a banchi gessosi. Questi suoli, originati nel Miocene (15 milioni di anni fa) risultano compatti e solidi e offrono vini rossi di grande struttura.

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di 15 giorni ad una temperatura di 28-30 °C. Segue la fermentazione malolattica ed il successivo affinamento in barrique per 15 mesi. Messo in bottiglia riposa ancora almeno 6-8 mesi, per raggiungere il definitivo equilibrio tra i profumi e l'imponente struttura.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** intenso e armonico con sentori di viola, liquirizia e vaniglia

**Sapore:** asciutto, morbido e pieno con delicato fondo di vaniglia e frutta matura

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Barbera

**Gradazione alcolica:** 14.50 % vol.

**Denominazione:** Barbera d'Alba Superiore DOC

**Maturazione:** in barrique nuove per 15 mesi

**Area di coltivazione:** Langhe e Roero





# NATURALMENTE **BIO**

## NERO D'AVOLA



INDICAZIONE DI QUALITÀ  
Sicilia  
Denominazione di Origine Controllata

### VINIFICAZIONE

Selezione attenta delle uve raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio inox.

### AFFINAMENTO

50% in barrique da 225 lt per 2 mesi, il restante 50% in acciaio inox. Seguono 2 mesi in bottiglia.

### IL PARERE DELL'ENOLOGO

Nero d'Avola che nella sua espressione fruttata e briosa trova un equilibrio morbido di tannini e una lunghezza armoniosa e persistente.

### ABBINAMENTI

Ideale compagno di carni arrosto, formaggi stagionati e piatti a base di funghi.

### DATI TECNICI

Alcol 13,5 % vol.

[www.carusoeminini.it](http://www.carusoeminini.it)





## QUIETE OFFIDA PECORINO DOCG

### Formato

750ml

### Vitigni

100% Pecorino.

### Terreni

Medio impasto tendente all'argilloso tra i 150 e i 350 metri di altitudine nei comuni di Castel di Lama e Offida. Vigneti impiantati e gestiti dalla nostra azienda. Produzione di uve da 70 a 90 q/ha.

### Momento vendemmiale e vinificazione

Definito con curve di maturazione a 3 parametri: zuccheri, acidità totale, pH. Vinificazione in bianco termo condizionata: decantazione statica a freddo del mosto, controllo delle temperature di fermentazione a 16°C. Tutto il processo avviene in ambiente ridotto.

### Maturazione

In serbatoi di acciaio inox per almeno 6 mesi.

### Affinamento

In bottiglia per circa 5 mesi (IMBOTTIGLIATO NON FILTRATO)

### Profilo sensoriale

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, velato (caratteristica di un vino non filtrato), brillante e acceso; al naso floreale di fiori bianchi e gialli, buona intensità; in bocca secco, fragrante, a dominanza acidica, armonico e caldo, con temperamento da grande bianco in grado di terziarizzare come pochi.

### Accostamenti gastronomici

Temperatura di servizio 12-14°C con antipasti freddi e caldi di mare, primi piatti bianchi o con condimenti rossi non carnosì, carni bianche ma soprattutto con cucina marinara mediterranea anche molto elaborata.

### Principali valori enochimici

Alcol 13,5% vol, acidità totale da 6,8 a 7,2 g/l, acidità volatile da 0,15 a 0,40 g/l, zuccheri: inferiore a 4 g/l, solforosa totale da 60 a 90 mg/l.

  
De Angelis

Tenuta De Angelis & C. - Via San Francesco, 10  
63082 Castel di Lama (AP) - P.IVA: CF, e P.IVA 00874230444  
tel: 073687429 - fax: 073687429 email: info@tenutadeangelis.it

# LaBelle (Lunaria-Biodynamie)

## Malvasia Terre di Chieti IGP couleur: blanc

Vin naturel en biodynamie, peu de sulfite

Un élégant blanc, bio et biodynamique avec de riches notes fruitées de la Malvoisie . Couleur jaune paille, au nez intense, notes de raisins, de fruits tropicaux, de fleurs avec une bouche souple intense et pleine.

### VIGNES

Malvasia aromatica (85%) et autres variétés autorisées élevés en partie en pergola abruzzese, en partie en guyot à un altitude d'environ 450 mètres sur des terrains à tendances calcaire.

### A LA CAVE

Brève macération à froid suivie d'un pressure doux. Le moût obtenu par pressage doux des raisins, est laissé en fermentation avec ses levures indigènes à une température de 12-14°C durant environ 30 jours dans des cuves inox.

Clarification obtenue par décantation.

### ELEVAGE

Cuve inox pour environ 4 mois, ensuite en bouteille.

### CARACTERISTIQUES

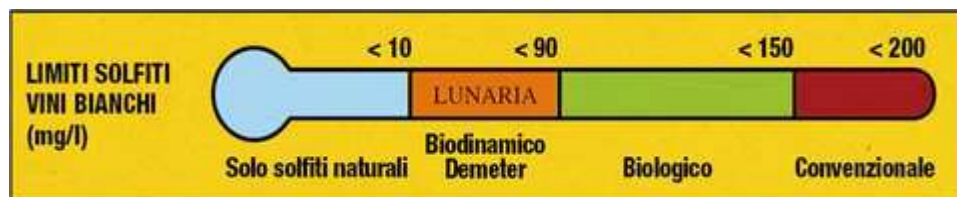
Couleur jaune paille, au nez intense, notes de raisins, de fruits tropicaux, de fleurs avec une bouche souple intense et pleine.

### ACCOMPAGNEMENTS

Cuisine de mer, fromages, plats de pâtes, viandes blanches. Attention à la température de service: 12-14°C. (pas trop froid!)

### TEMPERATURE DE SERVICE

12-14°C



# Montepulciano d'Abruzzo Coste di Moro (vegan-Lunaria-Biodynamie)

Vin naturel en biodynamie, peu de sulfite

Un des meilleurs Montepulciano d'Abruzzo que vous puissiez trouver. Couleur rouge rubis foncé. Un nez intense de réglisse noire, de tabac avec des notes de cacao qui complètent son bouquet. Le palais est riche, intense avec des tanins bien enrobés. Certification pour vegan.

## VIGNES

Montepulciano élevés en partie en pergola abruzzese, en partie en guyot à un altitude entre 300 et 450 mètres.

## A LA CAVE

Les raisins, après une sélection rigoureuse, sont écrasés et égrappés, les peaux sont laissées en contact avec le jus, puis on laisse macérer à une température constante de 25/28°C pendant 10 à 15 jours.

## ELEVAGE

Élevage en partie en fûts de chêne et en cuve inox pendant au moins 4 mois et par la suite en bouteille.

## CARACTERISTIQUES

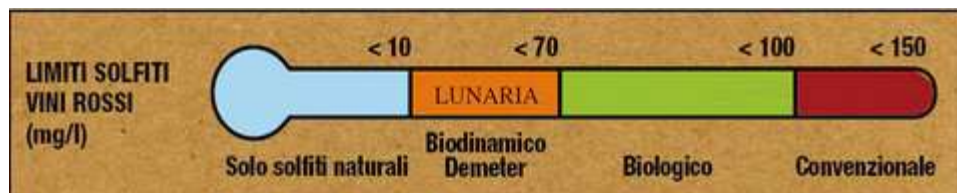
Couleur rouge rubis foncé. Un nez intense de réglisse noire, de tabac avec des notes de cacao qui complètent son bouquet. Le palais est riche, intense avec des tanins bien enrobés.

## ACCOMPAGNEMENTS

Le Coste di Moro accompagnera très bien les charcuteries, les plats de pâtes et les viandes relevées.

## TEMPERATURE DE SERVICE

16-18°C





TENUTA DI GRACCIANO  
DELLA SETA

<i>Vino</i>	<b>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG</b>
<i>Crus</i>	<i>Rovisci, Maramai, Toraja</i>
<i>Esposizione vigneti</i>	<i>Sud/sud-est/sud-ovest</i>
<i>Altitudine</i>	<i>300-350 metri s.l.m.</i>
<i>Tipo di terreno</i>	<i>Limoso-argilloso</i>
<i>Età dei vigneti</i>	<i>1970- 1993- 1997-1999</i>
<i>Densità d'impianto</i>	<i>3.300 (vecchi impianti)-4.500-5000 (nuovi impianti) ceppi/ha</i>
<i>Vitigni</i>	<i>Prugnolo Gentile 90%, Merlot 10%,</i>
<i>Forma di allevamento</i>	<i>guyot e cordone speronato</i>
<i>Periodo di vendemmia</i>	<i>primi 15 giorni di Ottobre</i>
<i>Vendemmia</i>	<i>manuale</i>
<i>Produzione</i>	<i>40 ettolitri per ettaro</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata (28° C) con lieviti indigeni per circa 20-25 giorni con rimontaggi giornalieri</i>
<i>Invecchiamento</i>	<i>18 mesi in tonneaux di rovere francese (di primo-secondo e terzo passaggio) da 3,5 e 5 ettolitri (40%) e in botti di rovere francese e di Slavonia da 25 ettolitri (60%)</i>
<i>Numero medio bottiglie</i>	<i>40.000 bottiglie da 0,75 lt.</i>
<i>Esame visivo</i>	<i>Rosso rubino brillante</i>
<i>Esame olfattivo</i>	<i>Intenso, complesso, fine, fruttato con riconoscimenti di ciliegia, marasca, prugna, viola, leggera speziatura</i>
<i>Esame gusto-olfattivo</i>	<i>Secco, bella spalla acida, tannini ben integrati, sapido, equilibrato, intenso, persistente, elegante, nel finale ritornano gli aromi fruttati</i>
<i>Abbinamenti</i>	<i>Sono quelli tradizionali: arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.</i>

Tenuta di Gracciano della Seta

Via Umbria, 59 - 53045 Montepulciano (SI) - tel/fax 00390578708340 - Mail: [graccianodellaseta@alice.it](mailto:graccianodellaseta@alice.it)



#### TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti di Arneis per questa selezione sono coltivati nel cuore del Roero a sinistra del fiume Tanaro. I terreni sciolti con forte presenza di silice ed il particolare microclima danno origine a vini profumati ed eleganti.

Alla vendemmia manuale segue breve macerazione a freddo con pressatura soffice. La successiva fermentazione in purezza della durata di circa 10 giorni viene effettuata alla temperatura controllata di 16-18 °C.

Ultima importante fase per questo vino è un breve periodo di affinamento in bottiglia al fine di svilupparne la struttura e la piacevolezza dei profumi.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino chiaro

**Profumo:** complesso e intenso, con note di vaniglia, cipria e zucchero filato.

**Sapore:** fresco ed elegante. Il finale presenta note di pesca, crema Bavarese e miele con nocciole.

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Arneis

**Gradazione alcolica:** 13,0 % vol.

**Denominazione:** Roero Arneis DOCG

**Maturazione:** sui lieviti, in acciaio

**Area di coltivazione:** Roero





### 3. 16ème Chapitre extraordinaire des BACHELIERS ES VRAY VINS DES COMPAGNONS DE SAINT BACCHUS

Ce samedi 26 août ,pour son 15ème anniversaire la Commanderie des Chevaliers de Saint Bacchus Liège Verviers a organisé une journée rencontre dans les salons « Les Waides » entre la Commanderie et différentes Confrérie belges et étrangères .

Sous la Présidence du Grand Commandeur Pierre Doubels , un membre de chaque confrérie a pu être intronisé afin de rejoindre notre croisade du Vin Vray.

Dans ces confréries nous avons pu accueillir :

- La confrérie du Peket de Namur.
- La confrérie des Filles de Berthe au long pied de Herstal.
- La confrérie de la Couille Suisse de la Louvière.
- La confrérie de la Moinette de Ellezelles.
- La confrérie des Chevaliers du malt de Hannut.
- La confrérie de la Prune et de la Quetsche lorraines de Farébersviller France.
- La confrérie des Joyeuses pommes de Dinant.
- La confrérie du pain gris et de l'huître de Milmort.
- La confrérie des compagnons des vins du Portugal
- La confrérie du Purnalet de la Roche en Ardennes.
- La confrérie des cépages de la Louve de la Louvière.
- La confrérie van het Hapengouws fruit en haar gastronomie de Korteseem.
- La confrérie des cochonneux de la Seille en France

Chaque impétrant avait rédigé un CV afin de découvrir ses hobbies.

Après la cérémonie protocolaire les agapes ont pu commencer.

Une superbe journée qui a ravi l'ensemble des convives .







# 4. Chapitre annuel de la Grande Commanderie d'Alost

Ce samedi 02 septembre 2023, la Grande Commanderie d'Aalst nous conviait à leur 52 ème Chapitre Annuel.

Un événement incontournable qu'il convenait de ne pas manquer !

Arrivés vers 17h00' à l'hôtel « De Lepelbed » à moins d'un kilomètre du lieu des festivités, cela nous laissait amplement le temps de nous installer et de nous apprêter avant de nous rendre aux salons « 't Groenhof » à Melle pour l'accueil fixé à 19h00'. Superbe établissement assez isolé et entouré d'un magnifique parc abondamment fleuri. Il semblerait qu'il figure parmi les établissements de prédilection du clan d'Alost car nous nous sommes souvenus l'avoir déjà fréquenté par le passé.

D'emblée, je me dois de souligner l'extrême gentillesse avec laquelle nous avons été reçus par le Grand Commandeur Marc Sallet et son comité.

Mais déjà, un somptueux apéritif nous attendait à l'extérieur vu la météo particulièrement clémente. Un Champagne « Laurent Aubriot » abondamment servi et accompagné de sa farandole de zakouskis chauds et froids.

Ceci avant que les soixante convives soient invités à passer à table pour admirer le défilé des Hauts Dignitaires et Dignitaires présents, à savoir :

Messires Johny Algoet, Grand Maître, Jos Geyskens, Grand Connétable, Staf Liekens, Grand Sénéchal, Alain Coutelier, Roy d'Armes et Hugo Van Der Gucht, Grand Sénéchal émérite. N'oublions pas les délégations de Waregem, Leuven et Liège-Verviers (Michel Cuipers ainsi que votre serviteur) et, bien sûr, les Dignitaires du comité d'Aalst.

Dans la salle à manger, Maryse et moi-même avons le privilège d'occuper la table d'honneur en la charmante compagnie de Messires et Gentes Dames Algoet, Coutelier, Cuipers, De Witte et Sallet. Ce dernier, en sa qualité de chef de clan, nous faisait son petit discours de bienvenue durant lequel il nous annonçait une bien triste nouvelle : Le décès de Leur Bailli Argentier Marc Bauwens. Des septante-cinq personnes initialement inscrites à ce Chapitre, quinze membres de la famille avaient renoncé à participer à ces agapes, d'autant plus que les funérailles avaient lieu précisément ce deux septembre. Ceci avant de céder la place à l'Echanson Inge Nélis qui nous commentait savamment les différents vins qui allaient être soumis à notre appréciation.

Au menu (Non traduit) :

Salade composée-Homard tiède Mâcon Solutré 2018  
Asperges vertes, vinaigrette balsamique Domaine du Roc des Boutires

---

Filet de bœuf écossais « Aberdeen » Tenuta Casenuove  
Chicon braisé, crème de céleri rave Chianti Classico  
Pommes paille Reserva 2016

---

Feuilleté aux fruits rouges, glace vanille  
Coulis aux fruits de la passion

---

Café ou thé et mignardises.

Bref ! Une succession de mets des plus raffinés tant au goût qu'à la vue.

Pas d'ambiance musicale ni de piste de danse.

En revanche un bar à vins richement achalandé était gracieusement mis à la disposition des convives. Comme beaucoup le savent, la Grande Commanderie d'Alost dispose d'une somptueuse cave à vins !

Tous nos remerciements au personnel de « 't Groenhof » particulièrement compétent et aimable ainsi qu'au Grand Commandeur Marc Sallet et son comité. Leur savoir-faire a manifestement largement contribué au succès de cet événement.

Encore une bien magnifique soirée que nous ne serons pas prêts d'oublier !

Daniel Schillings, Bailli



02.09.23 Aalst - Alost

02.09.23 Aalst : le menu







02.09.23 Le champagne de Capertin



02.09.23 Aalst/Alost : les vins





02.09.23 Alost/Aalst : bar à vins ouvert après le repas

# 5. La lettre de notre Bailli Echanson

## Les Marches région d'Italie

Lors de notre dégustation à la Scuderia 2.0 en juillet 2023, nous avons découvert plusieurs vins des Marches.

Je me fais donc un plaisir de vous donner des informations concernant la région de ces vins.

La région est pleine de ressources pour ses visiteurs. Culinaires, géographiques, œnologiques,... l'offre est particulièrement variée dans les Marches. Sa situation est en effet exceptionnelle, avec un long cordon littoral et un arrière-pays qui ne manque pas non plus d'intérêt. Son climat est méditerranéen à la côte, continental entre les collines en direction des Apennins



### Histoire

Vers les Xe – XIIe siècle, la région telle que nous la connaissons aujourd'hui se composait de différents territoires politiques souverains appartenant à l'Etat papal. Ces territoires s'appelaient des Marca (littéralement 'région délimitée') comme par exemple la Marca d' Ancone, de Camerino ou de Fermo. Au pluriel, le Marche, a donné son nom à l'actuelle région.

Son histoire du vin est particulièrement intéressante. En 500 avant notre ère, la viticulture était déjà florissante au nord de la région. C'est à cette époque que le biancame blanc a commencé son périple et a quitté les Marches où il a vu le jour pour se disperser dans les provinces environnantes. Bien plus tard, il bénéficiera de sa propre appellation officielle.

Très vite après la mise en application de la législation italienne de 1963 relative aux DOC, la région se voit attribuer ses premières appellations. D'autres suivent quelques années plus tard et de plus petits territoires reçoivent leur propre appellation alors que certaines catégories riserva passent au niveau de DOCG. Même si la région des Marches est étendue, elle n'est pas très importante d'un point de vue commercial.

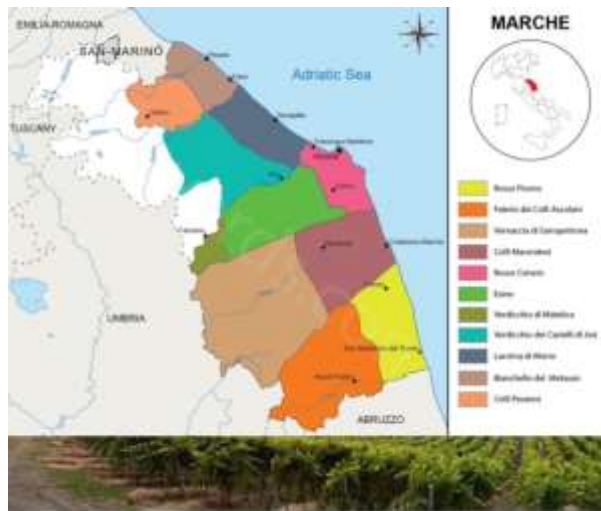
### Spécialités culinaires

. La région autour de Carpegna est non seulement idyllique, elle produit aussi un des meilleurs jambons : le Prosciutto di Carpegna, un jambon rose saumon qui fait le bonheur des gourmets.

. Les lenticchia di Castelluccio di Norcia, les meilleures lentilles d'Italie, viennent d'ici ainsi que d'Umbrie. On les considère aussi comme une des plus anciennes variétés de lentilles du monde.

. Autour de Pesaro et Urbino, on produit également un fromage qui entre dans la composition du 'gelato alla Casciotta d'Urbino', une glace servie avec un coulis de fraises et des gaufres.

## Les vins de la région des Marches



Cette région d'Italie centrale est moins connue que la Toscane en matière de vin mais elle propose de nombreux crus intéressants. Les Marches disposent en effet de nombreux crus remarquables comme le prouvent les nombreuses appellations DOCG et DOC. Le **Verdicchio** avec ses deux appellations *Castelli di Jesi* et *Matelica* est sans doute l'ambassadeur de cette région plurielle. Ces bons vins rouges et blancs s'accordent bien avec la cuisine des Marches. Au nord (*Marche del Nord*) se trouve le vignoble qui produit le plus de vin de la région. Le sud des Marches (on parle souvent du vignoble des *colline Maceratesi e Piceno*) produit moins de bouteilles mais n'en est pas moins intéressant, notamment pour **ses rouges Sangiovese et Montepulciano**.

### Liste des vins DOCG de la région Marches

- Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, produit dans la province d'Ancone
- Conero (Rouge Réserve), produit dans la province d'Ancone
- Offida, produit dans la province de Ascoli Piceno
- Vernaccia di Serrapetrona (rouge – pétillant ou sec), produit dans la province de Macerata
- Verdicchio di Matelica Riserva, produit dans la province de Matelica



## Vin rouge Piceno

### Liste des vins "DOC" de la région

- Bianchello del Metauro produit dans la province de Pesaro-Urbino
- Colli Maceratesi produit dans la province de Macerata
- Colli Pesaresi produit dans la province de Pesaro
- Esino produit dans les provinces de Ancona et Macerata
- Falerio dei Colli Ascolani produit dans la province de Ascoli Piceno
- Lacrima di Morro d'Alba produit dans la province d'Ancone
- Offida produit dans la province de Ascoli Piceno
- Pergola produit dans les province de Pesaro et d'Urbino
- Rosso Conero produit dans la province d'Ancone
- Rosso Piceno produit dans les provinces d'Ancone, Ascoli Piceno, Fermo et Macerata : ce vin rouge rubis à l'odeur agréable est constitué d'un mélange de cépages Sangiovese et Montepulciano. Il se boit frais et jeune (idéalement dans sa première ou deuxième année). Le Rosso Piceno accompagne bien la majorité des plats des Marches.
- Verdicchio dei Castelli di Jesi produit dans les provinces d'Ancone et Macerata
- Verdicchio di Matelica produit dans les provinces d'Ancone et Macerata

### Le verdicchio blanc DOC s'exporte à Londres

La région met également à l'honneur des vins blancs comme le *Pecorino* qui n'a aucune parenté avec le fromage italien du même nom. Le Pecorino est un cépage blanc utilisé uniquement pour la vinification, répandu dans les Marches, les Abruzzes et, dans une moindre mesure, dans le Latium et l'Ombrie. En plus d'être utilisé pour la production du vin du même nom, il contribue à la formation de la DOCG Offida et de plusieurs vins DOC et DOCG dont le Falerio dei Colli Ascolani.

Autre spécialité typiquement Pesaroise et urbinata, le *Vino di visciole* est une boisson alcoolisée sucrée qui affiche 14°. Elle est confectionnée à base de cerise (*Prunus cerasus*) et peut être servie en dessert.

## 6. Les anniversaires à venir



**A toutes et tous, nous vous souhaitons un joyeux anniversaire.**

### Septembre

Castadot Jean	01
Marlier Vincent	10
Benoit Jacques	15
Schillings Daniel	18
Legros Guy	18

### Octobre

Driessens Bernadette	23
----------------------	----

### Novembre

Brundseaux Guy	09
----------------	----

### Décembre

Awouters Paulette	28
Brennenraedts Joseph	31

# 7. Dates à retenir

## Les Chapitres

---

### National :

Commanderie	Type	Date
Liège Verviers	Annuel	11/3/2023
Bruges	Annuel	22/4/2023
Waregem	Magistral	13/5/2023
Mouscron	Annuel	5/6/2023
Alost	Annuel	2/9/2023
Saint-Nicolas	Annuel	22/10/2023
Louvain	Magistral	18/11/2023

### International :

Commanderie	Type	Date
France	Magistral	27/5/2023
Angleterre	Magistral	14/10/2023

## 8. Notre prochaine activité : Repas d'automne



### Ordre Hospitalier Curieux et Courtois Des Chevaliers de Saint-Bacchus Grande Commanderie de Liège-Verviers

Gentes Dames,  
Messires,

L'automne et ses jolies couleurs nous annoncent que tout doucement nous nous rapprochons de la fin de cette année 2023.

Afin de clôturer l'année en beauté, le Grand Commandeur et le Comité de la Grande Commanderie de Liège-Verviers sont heureux de vous proposer une rencontre gastronomique sur le thème de l'automne, le dimanche 5 novembre 2023 à 12h. Cet événement se déroulera au restaurant La Goutte, chaussée de Tirlemont 16 à 4260 Braives.

Ci-dessous, vous découvrirez le menu proposé au prix de 85 euros. N'hésitez pas à convier vos amis à notre repas d'automne.

**Merci de renvoyer le bulletin d'inscription à notre Secrétariat**  
[bacchusecretariat.liege@gmail.com](mailto:bacchusecretariat.liege@gmail.com) en précisant le choix de votre menu.

**Votre inscription, avant le 29 Octobre 2023, sera effective lors du paiement de votre écot sur le compte des Chevaliers de Saint Bacchus Liège-Verviers BE13 7320 6459 1139 avec comme communication « Repas Terre ou Mer » suivi de votre nom.**

Ne tardez donc pas à vous inscrire pour ce repas qui s'annonce de qualité.

En attendant de se retrouver, je vous prie de croire, Gentes Dames, Messires, à l'assurance de mes amitiés chevaleresques.

N'hésitez pas à promouvoir ce que Nous défendons tous, Le Vin Vray !

Par Saint-Bacchus, Aymons-nous.

Pour le comité,  
Pierre Doubels  
Grand Commandeur

Bulletin d'inscription à renvoyer au [bacchussecretariat.liege@gmail.com](mailto:bacchussecretariat.liege@gmail.com)

Nom : .....

Prénom : .....

Participera au repas d'automne : .....x 85Eur/personne = .....Eur,

Je serai accompagné de .....

.....

.....

Menu choisi : .....x menu « Terre ».....x menu « Mer »

**Menu « Terre »**

**Un duo de terrine de gibier avec un assortiment de confit et sa brioche.**

**Filet de biche, sauce grand veneur, fagot de légumes et gratin dauphinois.**

**Menu « Mer »**

**Crème de potiron, Saint-Jacques snackées et brunoise de légumes.**

**Filet de cabillaud, sabayon à l'huile de noix et patates douce**

**Ecot à verser sur le compte de l'Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus de Liège-Verviers nr BE 13 7320 6459 1139 avant le 29 octobre 2023.**

Tenue vestimentaire : Membres : tenue de ville avec croix de Saint-Bacchus.

Non-membres : tenue de ville

Si vous souffrez d'allergies ou intolérances à certains types

de mets, merci de le préciser lors de la réservation. Le

traiteur mettra tout en œuvre afin d'adapter ce menu au

mieux pour vous.

L'abus d'alcool peut être dangereux.



## Menu "Terre ou Mer"

Apéritif et zakouskis froids et chauds  
Cava Mistinguette



Un duo de terrine de gibier avec un assortiment de confit et sa brioche.  
Renaissance Les Vignes de l'Arque 2021 Pays d'Oc

ou

Crème de potiron, Saint-Jacques snackées et brunoise de légumes.  
OPI chardonnay d'Argentine 2022



Sorbet



Filet de biche sauce grand veneur, fagot de légumes et gratin dauphinois.  
Primitivo Villa Luisa » des Pouilles 2021

Ou

Filet de cabillaud, sabayon à l'huile de noix et patates douces.  
OPI chardonnay d'Argentine 2022



Panna cotta vanille-miel et garniture de fruits rouges



Café et mignardises

## 9. Articles de presse

Paru dans la Dernière Heure le 22/08/2023 (www.dh.be)

# Le mildiou aura un impact sur le millésime 2023

VIN

Les vendanges ont commencé, notamment dans le Bordelais. Le mildiou fait mal à certains producteurs, mais tout n'est pas perdu.

**P**our ceux qui travaillent la terre, la météo est un élément essentiel qui définit la qualité et la quantité des récoltes. Chaque fruit, légume ou autre type de plantation réagit différemment aux caprices du ciel. Un été chaud et sec peut faire mal à certaines variétés, et un été pluvieux à d'autres.

En ce qui concerne le vin, cet été 2023 est parti dans tous les sens en Belgique et ailleurs. On sait que les vignobles ont besoin d'un maximum de soleil et de sécheresse pour offrir des raisins de qualité, et ce millésime ne sera donc pas une référence, après une année 2022 exceptionnelle. Dans le Bordelais, la récolte des raisins a débuté ce mercredi dernier dans le premier vignoble AOC de France, grand de 110.000 hectares. "Alors que les vendanges devraient s'étaler jusqu'à fin septembre, le mildiou, parasite mi-algue mi-champignon, a frappé de plein fouet les vignobles de Nouvelle-Aquitaine

avec 90% des vignes touchées à plus ou moins grande échelle selon les chambres d'agriculture de la région", apprend-on via l'AFP. "C'est très dur pour nos viticulteurs. Lorsque vous avez des situations

aussi tendues et que vous tombez sur un épisode de mildiou... Certains ont quasiment tout perdu sur leur exploitation. Le désarroi est là", explique Stéphane Gabard, président du Syndicat des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Ce sont les prochaines semaines qui définiront l'impact réel de ce parasite sur

les récoltes. "Personne ne sait; on pensait début juin avoir une très grosse récolte, mi-juillet très faible, et là sur les créments c'est plutôt mieux que ce qu'on pensait", commente au Figaro Christophe Château, directeur de la communication du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB).

Et si le mildiou n'altère

pas la qualité du vin, c'est surtout la quantité qui est touchée lors d'un épisode important. Pour les autres régions, les vendanges commenceront dans les jours à venir, pour s'étaler jusqu'au début du mois d'octobre. D'ici-là, un temps sec et chaud peut encore sauver la mise pour beaucoup de vignerons.



■ Ce sont les prochaines semaines qui définiront l'impact réel de ce parasite. © PHOTO NEWS

**On devrait tout de même éviter la catastrophe de la production de 2021**

C'est le cas en Belgique, où la production ne devrait pas atteindre les récoltes records de 2022, la faute à cet épisode très pluvieux de la fin juillet-début août. Si le mildiou ne semble pas avoir détruit des productions entières, les vignerons doivent surveiller et soigner leurs vignes pour éviter la catastrophe. Pour les vendanges, il faudra encore attendre le mois de septembre. On saura alors si le millésime 2023 pourra titiller les belles années 2018, 2020 ou 2022. A contrario, on est loin de la catastrophe de 2021.

Thibaut Van Hoof

## Le champagne sera de meilleure qualité cette année

CONSUMMATION

Grâce à une météo clémente, les raisins seront plus sucrés, de quoi faire le bonheur des producteurs.

**L**e réchauffement climatique a des répercussions catastrophiques sur notre environnement, mais il apporte aussi son lot de "bonnes nouvelles". Du côté de la vigne, en Champagne, on serait plutôt tenté de s'en réjouir. L'ensoleillement a en effet permis aux raisins de se charger en sucre, ce qui est bénéfique pour le vin. "Au

cours des vingt dernières années, la température moyenne en Champagne a augmenté d'environ un degré, ce qui a eu un effet positif sur la qualité du vin", explique Grégoire Van den Ostende, directeur du Bureau du Champagne Benelux, au Laatste Nieuws.

"Trois choses sont fondamentales au goût du champagne. Le savoir et le savoir-faire

des agriculteurs et des maisons de champagne, le terroir — comme le sol et d'autres facteurs naturels typiques propres à la région — et le climat. Des étés plus chauds signifient des raisins plus sucrés, car les raisins qui mûrissent plus vite contiennent plus de sucre. L'équilibre entre le sucré et l'acide est crucial pour le goût, et cet équilibre a maintenant été optimisé. Parfois, un peu de sucre est ajouté pendant le processus de production pour optimiser le goût, mais c'est maintenant de moins en moins nécessaire."

Selon un rapport récent, la sécheresse estivale dans la région pourrait être trois fois plus fréquente d'ici 2050. En conséquence, les raisins peuvent également mûrir trop rapidement et devenir trop sucrés. Mais ce n'est pas le cas pour l'instant. L'augmentation de la sensibilité aux maladies est une autre menace potentielle.

Pour éviter de basculer dans un excès de sucre, les producteurs s'adaptent. Ainsi, ils coupent parfois moins de feuilles pour laisser plus d'ombre à la vigne.

De nouveaux cépages, à maturité plus lente ou plus résistants sont aussi à l'étude. "Trois cépages représentent actuellement plus de 99% de la production: le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay. Nous expérimentons le cépage voltis depuis plusieurs années maintenant et étudions s'il peut aider à préserver le goût typique du champagne. Si cela produit des résultats positifs, il peut être ajouté à la liste des cépages autorisés pour la production de champagne."

Vincent Schmidt

Cet article nous a été transmis par notre Bailli Gonfalonier messire Guy Legros.

# 10. Le Comité

## Comité de la Grande Commanderie de Liège - Verviers



Messire Pierre Doubels, Grand Commandeur

Gente Dame Bernadette Hemmeryckx, Bailli Argentier Honoraire



Messire Dominique Frantzen , Lieutenant du Roy d'Armes

Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier

Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson

Messire Guy Legros , Bailli Gonfalonier

Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour, Secrétaire

## 11. Informations diverses

- Nous recevons régulièrement des invitations de la part de confréries amies. Ceux qui seraient intéressés à les recevoir peuvent le signaler au secrétariat.
- Si vous remarquez des informations erronées ou manquantes (p.ex. date d'anniversaire), n'hésitez pas à le signaler par mail au secrétariat.
- Si vous souhaitez apporter votre contribution à la rédaction de cette revue, envoyez vos projets au secrétariat.

Adresse électronique du secrétariat : [bacchussecretariat@gmail.com](mailto:bacchussecretariat@gmail.com)

Merci d'avance.

Visitez notre **NOUVEAU** site :

<https://www.chevaliers-saint-bacchus-liegeverviers.be/>



**Editeur responsable**

Pierre DOUBELS, Grand Commandeur

bacchusdoubels@gmail.com

CBC Banque **BE13 7320 6459 1139**

Rue de Retinne, 75 – 4620 Fléron

Tél. +32 (0)4 358 77 23

GSM. +32 (0)471 69 59 65

**Comité de rédaction**

Messire Pierre Doubels, Grand Commandeur

Gente Dame Bernadette Hemmeryckx, Bailli Honoraire

Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour, Secrétaire

Gente Dame Maryse Schillings, Dame d'Atour

Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier

Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson

Messire Guy Legros, Bailli Gonfalonier

Messire Daniel Schillings, Bailli Officier du Lys d'Or

Adresse électronique : bacchussecretariat.liege@gmail.com