

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 2022 n°97**

Bacchus, Dieu de la Vigne



SOMMAIRE

- 1. Mot du Grand Commandeur**
- 2. Le barbecue du samedi 27 août 2022**
- 3. La lettre de notre Bailli Echanson**
- 4. Anniversaires à venir**
- 5. Dates à retenir**
- 6. Repas de chasse annuel**
- 7. Le Comité**
- 8. Informations diverses**



1. Le mot du Grand Commandeur

Chers membres,
Chers amis, amies,

Septembre, cela signifie pour beaucoup d'entre nous, rentrée, reprise avec son lot de nouvelles bonnes résolutions affinées tout au long des grandes vacances... et que l'on s'empressera d'oublier dans le nouveau tourbillon de la vie.

Quoiqu'il en soit, ce 1er septembre 2022 fera date. Il ne ressemble en rien à nos bonnes vieilles habitudes puisque les jeunes écoliers ont déjà repris le « chemin du savoir » depuis quelques jours!! Dès cette rentrée 2022, on ira à l'école dès la dernière semaine d'août jusqu'à la première semaine de juillet 2023 mais avec des interruptions de quinze jours de congé !! Tout un nouveau système, tout un programme aussi pour les familles qui vont devoir s'organiser.

Après les journées de canicule, la température redevient plus supportable, on respire un peu mieux mais la pluie que nous redoutions tant dans notre région, se fait attendre et met nos agriculteurs en danger et ainsi nos ressources de vie.

Notre avenir est jalonné de questions : climat, énergie, pouvoir d'achat, conflit en Ukraine etc. Comment surmonter, s'adapter aux changements qui se préparent ?

« il faut raison garder » mais aussi confiance et espoir en des lendemains, certes différents mais plus respectueux de notre environnement.

Après les « années Covid », les catastrophes climatiques que nous avons connues, nous avons déjà ressenti le besoin de resserrer nos liens familiaux et amicaux.

Nous savons combien il est important de se parler, de communiquer, de partager des moments ensemble.

C'est dans cet état d'esprit que le comité des Chevaliers de Saint Bacchus vous propose l'agenda suivant pour les mois à venir.

Les différentes activités permettront de financer en partie, le Chapitre Magistral de 2024 qui fêtera les 50 ans de Saint Bacchus Liège Verviers.

Novembre 2022: Repas de chasse

Janvier 2023: Choucroute party

Février 2023: Raclette familiale

Mars 2023: Chapitre St Bacchus

Août 2023: Bacheliers St Bacchus

Nous espérons que vous y trouverez plaisir et que vous lui réserverez un bon accueil.

Bonne rentrée à tous et amitiés bachiques.

Pierre DOUBELS
Grand Commandeur

2. Barbecue du samedi 27 août 2022.

Pour la seconde fois, notre traditionnel barbecue avait lieu à Bérinzenne près de Spa. Sis dans l'Ardenne bleue, ce vaste et magnifique domaine est doté d'un centre d'accueil avec un bureau d'informations touristiques et d'une cafétéria, d'un musée consacré à la nature et d'un mirador pour y admirer les fagnes toutes proches. De plus, cet écrin champêtre est jalonné de multiples promenades balisées. Enfin, deux édifices sont mis à la disposition du public afin d'y organiser des barbecues : le « Pavillon » et la « Rotonde ».

C'est dans ce dernier que se déroulait notre après-midi festif. Comme son nom l'indique, ce bâtiment en bois est circulaire. Au centre, dans une fosse, se trouve le barbecue et tout autour, des tables et des bancs pour les convives: un ensemble chaleureux et très rustique.

D'ailleurs, le succès est tel que notre Grand Commandeur me confiait que la réservation avait été effectuée il y a deux ans !

Mais avant cela, un rendez-vous était fixé à 10h00 pour une promenade de cinq kilomètres à travers les fagnes. La météo nous a souri cette fois : un peu fraîche (15°) mais pas de pluie contrairement à notre expérience précédente. Dix-neuf courageux marcheurs dont plusieurs membres du Comité avaient répondu à l'appel accompagnés d'un guide sympathique intarissable d'informations et de commentaires des plus enrichissants. Un parcours ponctué de plusieurs arrêts : une tour d'observation de laquelle il était possible d'admirer le paysage des kilomètres à la ronde, un monument commémoratif de la R.A.F. en mémoire à l'équipage d'un avion britannique abattu lors de la seconde guerre mondiale, enfin, un arrêt pré-apéritif offert par, décidément, notre très sympathique guide : un porto rosé ou un alcool de poire. Ceci avant de rejoindre les autres convives à la « Rotonde ».



Quarante-huit personnes étaient de la partie (trente en 2018) parmi lesquelles soulignons la présence de Gentes Dame et Messires Geyskens, Grand Connétable et Coutelier, Roy d'Armes.

Nous partagions, Maryse et moi-même, la table de Messires et Gentes Dames Harsin et Legros.

Un cava « Visiega » nous était proposé à l'apéritif. Il était accompagné de légumes à croquer, d'olives et de trois verrines. Ensuite, nous étions invités à passer au buffet : poisson en papillote, filet de poulet au citron, côte d'agneau au romarin, filet de porcelet au miel et entrecôte accompagnés de pommes de terre en chemise mais aussi d'un assortiment de multiples crudités. Le tout arrosé copieusement d'un « Discovery Bay » chardonnay californien de 2020 et d'un « Domaine Ribeaupierre » cabernet sauvignon 2020. Pour terminer : une boule de glace vanille et une salade de fruits, malheureusement pas tout à fait dégelés.

C'est encore un bien agréable après-midi que nous avons passé dans un cadre bucolique et en charmante compagnie. Messire et Gente Dame Doubels et leur comité méritent toute notre reconnaissance. Nous adressons aussi nos remerciements les plus sincères au traiteur Michel Willot de Soumagne.

C'est toujours un réel plaisir de participer à de tels événements. Puissent-ils se perpétuer !



Daniel Shillings, Bailli

3. La lettre de notre Bailli Echanson

LES APPELLATIONS SATELLITES DE SAINT-EMILION

LUSSAC-SAINT-EMILION

L'AOC Lussac-Saint-Emilion propose des vins au style contemporain, [généreux](#), puissants et pleins d'élégance.

Arômes gourmands et intenses

Les vins de Lussac-Saint-Emilion expriment des [arômes](#) gourmands et intenses, avec des notes de fruits rouges (fraise, framboise, cerise), soutenus par des accents de réglisse, de cuir, de pruneau ou encore d'épices. En vieillissant, ils développent des [arômes tertiaires](#), notamment, de gibier.

En bouche, ils sont élégants et [charpentés](#), veloutés, et généreux, avec de la [puissance](#) et de la complexité.

L'assemblage est dominé par le [Merlot](#) associé au [Cabernet Franc](#).

Amphithéâtre plein sud

Le territoire de l'AOC Lussac-Saint-Emilion s'étend au nord de la butte de Saint-Emilion. Il bénéficie d'un microclimat favorable à la vigne, avec une pluviométrie modérée et des températures chaudes en été.

A Lussac, les terrains viticoles s'étagent de vallons jusqu'à des plateaux, formant un amphithéâtre exposé plein sud. Cette disposition favorise un drainage naturel. Les sols sont principalement argilo-calcaires.

Production moyenne annuelle : 69 958 hl

Surface déclarée : 1 454 ha



MONTAGNE SAINT-EMILION

Produits par de petites exploitations familiales, les vins de Montagne Saint-Emilion sont [racés](#), [généreux](#) et distingués.

Race et distinction

Les vins de Montagne-Saint-Emilion présentent des [arômes](#) intenses de fruits rouges, de sous-bois, de cerise, mais aussi de poivron, de mûre et de réglisse. En bouche, ils sont [amples](#), [chaleureux](#), [équilibrés](#) et dotés d'une belle carrure. Ce sont des vins puissants, racés, généreux et toujours distingués.

L'assemblage est réalisé principalement à partir de [Merlot](#) et [Cabernet Franc](#), qui représentent respectivement 60 % et 30 % des encépagements.

Ancienne tradition viticole

Au nord, nord-est de la colline de Saint-Emilion, le territoire de Montagne-Saint-Emilion est principalement constitué d'un sol calcaire ou argilo-calcaire. Certaines zones sont cependant graveleuses ou sableuses. L'ensemble repose sur une couche épaisse et poreuse de calcaire à astéries (microfossiles de crustacés remontant à l'ère secondaire). Pendant la sécheresse estivale, ce calcaire approvisionne le sol en eau par capillarité.

Le vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec une pluviométrie régulière et un ensoleillement et une chaleur estivale importants. Les "étés indiens" permettent une bonne [maturation](#) des raisins.

Les monuments et vestiges [romains](#) attestent d'un riche passé et d'une viticulture ancienne. Les invasions barbares l'ayant mis en veilleuse, il fallut attendre le [Moyen Âge](#) pour que la culture de la vigne redevienne prospère.

Production moyenne annuelle : 69 958 hl

Surface déclarée : 1 454 ha

PUISSEGUIN-SAINT-EMILION

Etablie sur un promontoire proche de la butte de Saint-Emilion, cette appellation se distingue par des vins à la personnalité originale, avec un style [corsé](#) et [charnu](#).

Charnus et pulpeux

Les vins de Puisseguin sont généralement d'une couleur dense et profonde. Ils possèdent une large palette aromatique qui exprime des notes de fruits rouges mûrs (fraise, framboise), de fruits à noyau (prune ou pruneau), avec des touches de menthe, figue, cassis, réglisse, voire d'épices douces.

En bouche, ils charment par leur texture charnue et pulpeuse, jamais pesante. Les [tannins](#) sont bien présents, mais finement enrobés. Ils assurent une bonne aptitude au [vieillessement](#).

L'assemblage est à dominante [Merlot](#) avec, comme partenaire, le [Cabernet Franc](#) qui apporte au vin [structure](#) et force. Le [Cabernet Sauvignon](#) est un cépage d'appoint.

Bien ensoleillé

Au nord, nord-est de Saint-Emilion, le vignoble de Puisseguin bénéficie d'une bonne exposition sud, sud-est. Il est implanté sur des sols de calcaire argileux, avec certaines zones d'alluvions graveleuses. L'ensemble repose sur un substrat pierreux et poreux qui permet une bonne alimentation en eau de la vigne, même pendant les périodes sèches. En règle générale, les hivers sont doux, les étés chauds et les automnes longs et ensoleillés. Le vignoble présente ainsi toutes les conditions pour récolter des raisins à parfaite [maturité](#), sains et concentrés.

Production moyenne annuelle : 35 167 hl

Surface déclarée : 748 ha

SAINT-GEORGES SAINT-EMILION

Située sur un [terroir](#) dont la nature du sol est particulièrement homogène, cette appellation cultive fièrement sa singularité et produit des vins fruités et puissants.

Fruités, épicés, puissants

La [robe](#) des vins de Saint-Georges Saint-Emilion est d'une couleur sombre et dense, parcourue de reflets noirs. Leur nez est très fruité. Il exprime de délicieuses notes de fruits rouges ou de fruits à noyau et présente un remarquable caractère [épicé](#).

En bouche, les vins sont [tanniques](#) et puissants, avec une certaine [rondeur](#) apportée par le [Merlot](#), le cépage principal de l'assemblage. Les tannins, issus de son partenaire le [Cabernet Franc](#), sont particulièrement agréables. Ils sont bien présents mais très fins et enrobés. Ces mêmes [tannins](#) donnent au Saint-Georges Saint-Emilion une excellente capacité de [vieillessement](#).

Homogénéité des sols

Jouxtant au nord le territoire de Saint-Emilion, cette appellation présente la particularité d'avoir des sols argilo-calcaires d'une composition très homogène sur toute sa zone viticole. Ces sols reposent sur une couche de calcaire pur et poreux. Véritable éponge, ce substrat calcaire restitue l'eau à la vigne avec régularité, même pendant des étés très secs. Par ailleurs, la pente douce des terrains assure un drainage parfait du vignoble.

Production moyenne annuelle : 8 862 hl

Surface déclarée : 198 ha

(sources : www.bordeaux.com)

4. Les anniversaires à venir.

Octobre

Driessens Bernadette 23

Novembre

Brundseaux Guy 09

Décembre

Awouters Paulette 28

Brennenraedts Joseph 31



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

5. Dates à retenir

Les Chapitres

National :

Commanderie	Type	Date
Sint Niklaas	Annuel	23-Oct
Leuven	Annuel	19-Nov

International :

Commanderie	Type	Date
Weald Chapitre - Angleterre	Magistral	5-Nov

Les activités de la Grande Commanderie de Liège-Verviers

Repas de chasse

12 novembre 2022



6. Repas de chasse annuel

Cher(e) Membre,
Cher(e) Ami(e),

Notre vie sociale reprend lentement des couleurs.

Après le succès de notre barbecue du mois d'août, le Grand Commandeur et le Comité de Grande Commanderie de Liège-Verviers est heureux de vous proposer une rencontre gastronomique sur le thème de la chasse, le samedi 12 novembre 2022 à 12h. Cet événement se déroulera au Chalet de Cédric Leboeuf, Rue Lambert Marlet, 23 à 4670 Blégny-Mine.

Ci-dessous, vous découvrirez le menu proposé au prix de 85 euros pour les membres en ordre de cotisation pour 2022 et de 90 euros pour les autres.

Merci d'envoyer un message à notre Secrétariat bacchusecretariat.liege@gmail.com pour nous transmettre le(s) nom(s) et prénom(s) de votre inscription.

Votre inscription, avant le 7 novembre 2022, 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 « Chasse » 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, cher(e)s ami(e)s, 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.

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

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

Menu de Chasse



Apéritif :

Kir Impérial ou soft accompagné de 3 zakouskis/ personne.

Entrée :

Duo de ravioles au foie gras

Poilée de champignons des bois, crème au Riesling

Quincy de Chez Rouzé

Sorbet du moment.

Plats :

Côtes de cerf rôtie, sauce brune aux agrumes légèrement tomatée

Choux de Bruxelles aux lardons

Effeillé de pomme de terre aux trompettes de la mort

Lussac Saint Emilion Haut Jamard de chez Charpentier

Dessert :

Tranche de brioche façon pain perdu,

Compotée de cutes peures, quenelle glacée au chocolat banc

Boissons :

Eau, sélection des vins/café/thé/déca et mignardises.

7. Le Comité



Messire Pierre Doubels, Grand Commandeur



**Gente Dame Bernadette Hemmeryckx,
Bailli Honoraire**



**Gente Dame Evelyne Putzeys,
Dame d'Atour, Secrétaire**



**Messire Michel Cuipers,
Bailli Argentier**



**Messire Dominique Frantzen
Lieutenant du Roy d'Armes**



**Messire Alain Guillaume,
Bailli Echanson**



**Messire Guy Legros ,
Bailli Gonfalonier**

8. 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.
- Nous allons entamer une réactualisation et une modernisation de notre site internet dans les mois à venir. Toutes les suggestions sont les bienvenues.

Adresse mail du secrétariat : bacchussecretariat@gmail.com

Merci d'avance.

Visitez notre site :

<http://www.stbacchusliegeverviers.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 Evelyne Putzeys, Dame d'Atour , Secrétaire

Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier

Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson

Messire Guy Legros, Bailli Gonfalonier

Messire Daniel Schillings, Bailli Officier du Lys d'Or

Gente Dame Bernadette Hemmeryckx, Bailli Honoraire

Adresse électronique : bacchussecretariat@gmail.com

