

L'ECHO – BACHIQUE

DE LA GRANDE COMMANDERIE

DE LIEGE - VERVIERS

EDITION INTERNATIONALE



**Revue trimestrielle, paraît en mars, juin,
septembre et décembre
Edition du 30 Juin 2024 n°104**

Bacchus, Dieu de la Vigne



Table des matières

Table des matières

Le mot de notre Commandeur, Messire Guy Legros	3
Remerciements du Grand Commandeur Honoraire.....	5
24° Chapitre annuel de la Grande Commanderie de Brugge – 20 avril 2024.....	6
54° Chapitre annuel de Mouscron - 03 juin 2024	10
Notre prochaine activité : BBQ au domaine de Berinzenne le samedi 31 août 2024	13
L'article de notre Bailli Echanson.....	17
Lu dans la presse.....	22
Un membre à l'honneur : Evelyne Koerfer	23
Les dates à retenir.....	24
Les anniversaires à souhaiter.....	25
A vos agendas	26
Informations diverses	27
Notre Comité	28

Le mot de notre Commandeur, Messire Guy Legros

Gentes Dames,
Messires,

C'est tout d'abord par une triste nouvelle que je vais débiter "le mot du Commandeur". Comme vous le savez très certainement, notre Chevalier Edy Roche nous a quittés le 10 juin dernier à l'âge de 84 ans. Docteur en chimie, la carrière professionnelle d'Edy s'est déroulée principalement chez Bayer en Allemagne. C'est là-bas qu'il a découvert les vins allemands dont il ne tarissait pas d'éloges. En plus de Saint-Bacchus, Edy était membre de nombreuses associations avec le même souci du contact humain. De même, à l'armée, il était Lieutenant-Colonel de réserve !!! C'est accompagné de notre Roy d'Armes de Belgique Alain Coutelier, de sa Grande Dame d'Honneur Myriam ainsi que de notre Grand Chancelier Marina Fabbricotti que j'ai assisté à un très émouvant hommage qui lui a été rendu le samedi 15 juin en la Cathédrale de Malmedy. Membre très assidu de toutes nos rencontres, Edy laissera un très grand vide lors de nos prochaines organisations. Courage à Claudine.

Après l'effervescence de notre 50ème Chapitre Magistral, je dois malheureusement poursuivre par un premier échec en tant que Commandeur-Chef de Clan. En effet, c'est la mort dans l'âme que j'ai dû annuler la dégustation des vins du Sud le samedi 22 juin à l'Ecole d'Hôtellerie de Liège. Et pourtant, tout me paraissait alléchant dans cette organisation : la qualité des vins proposés par notre Chevalier Michel Ory (notre Bailli-Argentier Michel Cuipers, notre Dame d'Atour Evelyne et moi-même avons eu l'occasion de les goûter), le repas proposé par le Chef de l'Ecole d'Hôtellerie, le montant réclamé de 55 EUR/personne pour l'ensemble de la prestation, la possibilité d'acheter ces vins à un prix "Saint-Bacchus". Hélas, seulement 18 convives ont retourné leur bulletin d'inscription au secrétariat. Bien évidemment, je ne manquerai pas de tirer les conclusions de cet échec cuisant alors que cette dégustation aurait dû attirer les amateurs de Vins Vray !!!

Maintenant, le Comité et moi-même, nous allons nous focaliser sur l'organisation du barbecue du samedi 31 août à Bérinzenne. Soyez convaincu que nous mettrons tout en œuvre afin que cette journée vous soit la plus agréable possible. Ainsi, pour les amateurs de marche et de nature, notre guide Michel le Bussy nous fera (re)découvrir la Fagne. Ensuite, le traiteur Willot nous accueillera pour un barbecue dont il a le secret. Il est à noter que l'apéritif et les vins seront fournis par notre Chevalier Michel Ory.

Pour terminer, je ne peux que vous inciter à participer aux Chapitres des autres clans belges et pourquoi pas au Chapitre Magistral de Rhône Alpes Bourgogne en France le 09 novembre ???

Amitiés chevaleresques.

PSBAN

Guy Legros – Commandeur.

Remerciements du Grand Commandeur Honoraire

Avant tout un grand merci au Commandeur, aux membres du Comité ainsi qu'aux membres de Saint Bacchus Liège Verviers, qui nous ont offert ce fabuleux cadeau lors de mon passage à l'honorariat.

Avec mon épouse, nous avons passé un moment extraordinaire dans ce magnifique lieu appelé l'Espièglerie, situé à Namur. La possibilité d'y accéder via le rail est sans doute un atout non négligeable.

Quant au cadre..... Magique, superbement mis en valeur, l'ancien côtoyant l'ultra moderne avec beaucoup de bonheur. On s'y sent d'emblée bien accueilli. Le service assuré par un personnel trié sur le volet nous a pris sous son aile, depuis l'apéritif jusqu'à notre départ.

Tous les mets étaient succulents, raffinés, goûteux et servis à bonne température. Nous nous sommes régalés ! Chaque vin proposé était de bon aloi, parfaitement accordé au plat servi. La sélection proposée nous a comblés et les commentaires du sommelier correspondaient à nos attentes gustatives.

Une bougie lumineuse a accompagné les coupes de champagne sous nos yeux émus, au terme de notre festin.

L'aventure ne s'est pas terminée là !!! De manière inattendue, le jeune homme assis à une table derrière nous, est venu discrètement nous féliciter pour " un anniversaire". Nous lui avons alors avoué que nous fêtions nos 51 ans de mariage. Sans hésiter, les parents nous ont priés de les rejoindre à leur table pour nous offrir un dernier verre. La rencontre s'est terminée de façon inattendue, chez ces namurois inconnus devenus en quelques minutes, de sympathiques connaissances qui feront peut-être partie de notre prochain chapitre à Liège !

Une journée inoubliable, encore merci à tous.

Pierre et Bernadette.

24° Chapitre annuel de la Grande Commanderie de Brugge – 20 avril 2024

C'est à Zedelgem que la Grande Commanderie de Brugge nous invitait, plus précisément dans les « Salons Denotter ». Magnifique établissement disposant de plusieurs salles pour banquets. Il convenait donc parfaitement à la célébration de ce 24ème anniversaire.

Soixante et un membres et sympathisants avaient répondu à l'appel pour fêter dignement cet événement.

Assistaient aux réjouissances :

Au niveau international : Notre Grand Maître Johny Algoet et sa Première Grande Dame de l'Ordre ainsi que Marc Louwyck, Grand Web Master et sa Grande Dame d'Honneur.

Au niveau national : Notre Grand Connétable Jos Geyskens et sa Première Grande Dame de Belgique, notre Roy d'Armes de Belgique Alain Coutelier et sa Grande Dame d'Honneur ainsi que notre Grand Sénéchal Staf Liekens et sa Grande Dame d'Honneur.

Soulignons également le fait que d'autres Grandes Commanderies étaient représentées : Leuven, Sint Niklaas, Waregem et enfin Liège- Verviers composée de sept personnes ! Messires et Gentes Dames Guy Legros, Commandeur, Michel Cuipers, Bailli Argentier, Daniel Schillings, Bailli et Gente Dame Carmen Lecloux, Dame d'Atour se sont déplacés pour aller saluer nos amis brugeois.

L'apéritif : un Champagne Grand Cru Hernoux brut nous était servi accompagné d'amuse-bouche.

Ensuite, l'assemblée était invitée à passer à table afin de regarder défiler les Hauts Dignitaires et Dignitaires présents. Ceci avant qu'un magnifique repas nous soit servi.

La délégation liégeoise partageait la table de Messires et Gentes Dames Johny Algoet, Grand Maître, Alain Coutelier, Roy D'Armes et Claude Van Pottelsberghe de la Potterie, Commandeur de Brugge.

Au menu :

Jolie fille, poché, sauce de poisson et persil,

Pommes de terre écrasées et asperges vertes

Magret de canard, sauce mandarine et spéculoos, assortiment de délices printaniers et pommes Dauphines

OU

Bar, asperges vertes, sauce de poisson à la tomate,
Pommes de terre écrasées, ciboulette

Dôme framboise, crème de fruits de la passion, gel citron vert,

Crumble, vanille et macaron

Café ou thé, biscuits

Accompagné de vins de qualité :

Grüner Veltiner – Smaragd – Domäne Wachau 2022 (Autriche)

ET

Le G de Château Guiraud – Bordeaux Blanc 2020

Château Martinet – Genèse – Saint-Emilion 2020

ET

Domaine La Martine – Syrah des Fous 2021 – AOC Limoux

Muscat de Rivesaltes – Lafage 2022

Un menu somptueux accompagné d'une succession de vins qui l'étaient tout autant, ces vins faisant l'objet d'un commentaire dans les deux langues du brillant et bien sympathique Echanson brugeois.

Ces différents breuvages ne manquant pas en outre d'originalité. Je pense ici plus précisément au G de Château Guiraud, premier grand cru classé de Sauternes alors que le G est un blanc sec (AOP Bordeaux). Plutôt surprenant dans la région !!! Citons également le Château Martinet qui est un mono cépage (100% Merlot) : rarissime dans le Bordelais.

Durant la soirée, une bien sympathique tombola était organisée. En outre, dès la fin du repas, une piste de danse était mise à la disposition des nombreux amateurs qui ont pu apprécier le professionnalisme du D.J. Hans pour assurer l'ambiance.

Nous avons passé, une fois de plus, un superbe moment en agréable compagnie comme il est de coutume lors des Chapitres de Saint Bacchus.

Nous présentons toutes nos félicitations au personnel des Salons DENOTTER ainsi qu'à Messire Claude Van Pottelsberghe de la Potterie et son comité.

Maryse et Daniel Schillings
Dame d'Atour et Bailli



Brugge 20.04.24 Champagne et zakouskis

54° Chapitre annuel de Mouscron - 03 juin 2024

Ce lundi 03 juin 2024, septante–six nobles Chevaliers s'étaient inscrits pour fêter majestueusement ce 54° Chapitre Annuel.

Arrivés dans l'après–midi, en compagnie de Rika et Guy Legros, à l'hôtel **** «De Pupiter» à Kluisbergen, nous avons le temps de nous apprêter avant de nous rendre à quelques kilomètres de là pour 19h00' au «Gasthof Palace» à Mont de L'Enclus. Ce charmant petit village très typé, situé en bordure des Ardennes flamandes, semble très prisé des touristes parmi lesquels, bien évidemment de nombreux cyclistes. Ce somptueux «Gasthof Palace» est doté d'un vaste parking et d'une grande terrasse partiellement couverte. Quant à l'intérieur, un magnifique salon ainsi qu'une salle à manger avec une piste de danse étaient mis à notre disposition. Une infrastructure en parfaite adéquation avec l'organisation de nos banquets Saint Bacchus !

C'est dans le salon que nous avons pris l'apéritif : un Champagne Roualet–Desbordes brut accompagné de ses zakouskis. Ensuite, alors que la plupart des convives étaient invités à se rendre dans la salle à manger, les Hauts Dignitaires et Dignitaires s'apprêtaient pour le traditionnel défilé. Y figuraient : notre Grand Maître Johny Algoet ainsi que notre Grand Connétable Jos Geyskens et son Grand Sénéchal Staf Liekens. Ensuite, les délégations des Grandes Commanderies de Brugge, Leuven, Liège–Verviers et Waregem sans oublier, bien sûr, le comité mouscronnois.

C'est, après un petit discours du Commandeur Franck Algoet qui offrait un bouquet de fleurs à la maîtresse des lieux, que les Officiers rejoignaient leur table.

Messire Guy Legros, notre tout nouveau Commandeur–Chef de clan et sa Gente Dame Rika étaient accompagnés de Messires et Gentes Dames Marlier de Brabant et Schillings ainsi que de Messires Giuriato et Tahiraj, soit au total huit personnes ! Cette délégation liégeoise était réunie autour d'une même table.

Au menu :

Saumon brûlé, couscous perlé Les vignes retrouvées 2020
Tomates, mayonnaise au wasabi Maison Plaimont Saint-Mont

Rouget Barbet, asperges René Dopff
Jus de bisque de crevettes Riesling Alsace

Dos de lapin farci, jus à la sauge Domaine Lafond
Asperges vertes, pommes de terre au four Côtes de Rhône 2021

Tiramisu de Reims

Café et mignardises

C'est avec la plus grande attention que nous suivions les précieux commentaires de l'Echanson de Mouscron qui nous décrivait avec précision et d'une manière concise les différents mets et la succession des divins nectars qui nous faisaient transpirer de bonheur.

L'animation musicale assurée par un talentueux D.J. accompagné d'un duo de jeunes chanteurs permettait de maintenir une superbe ambiance durant toute la soirée. Il y régnait une telle euphorie que nous n'avons pas vu le temps passer : il était plus ou moins deux heures lorsque nous avons pris congé.

Encore une fois une inoubliable soirée que nous devons au dynamisme du comité mouscronnois. Un tout grand merci, aussi, au personnel du « Gasthof Palace ».

Maryse Schillings
Dame d'Atour

Daniel Schillings
Bailli



Notre prochaine activité : BBQ au domaine de Berinzenne le samedi 31 août 2024

La Rotonde



Gentes Dames,
Messires,

Le Comité de la Grande Commanderie de Liège-Verviers de l'Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus a le plaisir de vous inviter à son barbecue le samedi 31 août 2024 dans l'espace récréatif de Berinzenne, route de la Gleize, 4 à 4900 Spa (à côté de l'aéroport de Spa).

Vous serez accueilli(e) dès 10h30 pour une petite balade dans les Fagnes (+/- 5 km) et commentée par notre guide Michel le Bussy pour, ensuite, prendre un apéritif bien mérité qui sera servi à 12h00. Le service sera assuré par le traiteur Willot.

Pour celles et ceux qui ne souhaitent pas participer à la promenade, rendez-vous à l'apéro !

Bien évidemment, cette rencontre amicale est accessible à vos amis et connaissances, en tenue champêtre. N'hésitez pas à en parler autour de vous.

Le prix de ce barbecue est fixé à **58,-€** par personne, boissons comprises.

Votre inscription sera effective dès la réception de votre écot sur le compte de **l'Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus**.

La date limite des inscriptions est fixée au lundi 26 août 2024.

Prière de renvoyer le talon ci-dessous par e-mail au secrétariat :
bacchussecretariat.liege@gmail.com.

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

Nous espérons vous retrouver nombreux pour cette rencontre particulière.

Amitiés chevaleresques.

P.S.B.A.N.

Le Commandeur

Guy Legros

Bulletin d'inscription

Nom :

Prénom :

Je participerai au barbecue de Berinzenne : personnes

Je verse le montant de X 58,-€ =€

sur le compte de l'Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus :

BE13 7320 6459 1139

L'inscription vous sera confirmée dès la réception de votre paiement.

Programme du barbecue du samedi 31 **août 2024**

**10h30 : Petite balade dans les Fagnes (+/- 5 km)
commentée par notre guide Michel le Bussy.**

12h : Barbecue Grill dans la rotonde

Apéritif, légumes à croquer, chips, olives à la provençale et tapenade

Filet de poulet citron romarin

Tagliatta de bœuf irlandais

Saucisse au fenouil et herbes de Provence

Tranche de gigot l'ail des ours

Choix de 4 crudités, taboulé et pommes de terre en robes des champs

Dessert : mini pan cakes façon Suzette

Eaux, softs, café et vins compris

L'article de notre Bailli Echanson

Les vins de Champagne – Suite 2

Jusqu'à la fin du XIXe siècle, le vignoble était très vaste et atteignait plus de 60 000 hectares. Le phylloxéra effaça tout ! Pour faire face au fléau, les vigneron et les maisons, qui possèdent elles aussi des vignes, fondent en 1898 l'AVC, Association Viticole Champenoise.

Les Champenois ne replantent que sur les meilleurs terroirs. En 1919, le vignoble ne représente plus que 12 000 hectares. La loi du 22 juillet 1927 fixa la délimitation de la Champagne viticole. Le critère retenu pour le droit à l'appellation fut l'antériorité viticole des terrains.

Lorsque l'on parle de la Champagne, on pense bien évidemment à des vins effervescents. Il ne faut toutefois pas oublier l'existence de très bons vins tranquilles dans les 3 couleurs.

Les vins tranquilles

* *Coteaux Champenois* :

cette AOC de 1974 peut faire les 3 couleurs, mais verse aujourd'hui à 95% dans le rouge : 3 à 4 centaines d'hectolitres par an.

Les *Coteaux Champenois* sont élaborés à Bouzy (dont ils portent le nom), Ambonnay, Cumières, Vertus, Verzenay, et Rilly la Montagne. Fait remarquable, Bouzy possède encore quelques vieilles vignes préphylloxériques.

*

Conservation : 5 à 8 ans pour les rouges des meilleurs millésimes, 3 à 5 ans pour les blancs. Mais il vaut mieux les boire dans le fruit de leur jeunesse.

* *Rosé des Riceys* :

Ce vin tranquille que Louis XIV savourait déjà, est issu exclusivement du pinot noir de la commune des Riceys, qui comprend 3 villages : Riceys-Haut, Riceys Haute-Rive, Riceys-Bas, à l'extrême sud de l'Aube près de Bar-sur-Seine.

Les Riceys est l'unique commune ayant droit aux trois appellations *Champagne*, *Coteaux Champenois*, et *Rosé des Riceys*. Un droit dont elle n'abuse pas : une dizaine de producteurs font au maximum 500 hectolitres par an.

La macération, courte, est arrêtée dès qu'apparaît le "goût des Riceys". Après un certain temps en cuve, le vin s'affine en fût de chêne pendant un an, parfois plus. Résultat : un des meilleurs rosés de France, de type plus bourguignon que champenois.

Conservation : le *Rosé des Riceys* qui a été élevé en cuve se boit jeune; le vin élevé en pièce peut se conserver de 3 à 10 ans.

Les effervescents

Il convenait auparavant de mettre à part le *Crémant de Champagne*, effervescent à mousse légère, dont la pression n'est que de 3 à 4 atmosphères au lieu de 6 dans le *Champagne*. Cette dénomination n'existe plus sauf dans celle de "*Crémant de Cramant*", non officielle, unique dans la région de Cramant. Dans ce qui suit, il ne s'agira plus que du *Champagne* proprement dit.

La première des règles de qualité fut fixée dans la loi de 1927. Elle n'autorisait que les cépages :
Brut nature : si la teneur en sucre est inférieure à 3 grammes par litre et si aucune adjonction n'a été effectuée après la prise de mousse

Extra-brut : si la teneur en sucre est située entre 0 et 6 grammes par litre

Brut : si la teneur en sucre est inférieure à 12 grammes par litre

Extra-dry : si la teneur en sucre est située entre 12 et 17 grammes par litre

Sec : si la teneur en sucre est située entre 17 et 32 grammes par litre

Demi-sec : si la teneur en sucre est située entre 32 et 50 grammes par litre

Doux : si la teneur en sucre est supérieure à 50 grammes par litre

La teneur en sucre du vin ne peut être ni supérieure ni inférieure de plus de 3 grammes par litre par rapport à la mention inscrite sur l'étiquetage.

Outre les dosages en sucre qui donnent des vins différents, il faut distinguer:

- * Le "Blanc de blancs" élaboré uniquement avec du chardonnay.
- * Le "Blanc de noirs", provenant des pinots noirs.
- * Le Rosé : autrefois, ce vin était élaboré en rosé par cuvaïson courte, c'est à dire que l'on laissait le jus quelques heures en contact des peaux de raisins noirs. Mais la couleur s'avère très difficile à maîtriser par cette méthode, et le vin obtenu est un peu trop charpenté et corsé pour un *Champagne*, aussi n'est-elle plus guère employée.
De nos jours, le *Champagne* rosé est le seul vin français qu'il est permis de faire par mélange de vin rouge et de vin blanc. Au moment de l'élaboration de la cuvée, on ajoute du vin rouge des *Coteaux Champenois*, à raison de 10 à 20% du volume.
- * Cuvées spéciales : ce sont des cuvées particulièrement soignées. La première cuvée spéciale que l'Histoire a retenue est celle élaborée par E. Mercier pour Napoléon III.
- * Les Millésimés, élaborés uniquement avec les vins d'une même *bonne* année, et élevés au moins 3 ans avant d'être commercialisés. Ils ne représentent guère que 10% de la production.

RAFRAICHISSEMENT

Il faut proscrire le congélateur qui tue les arômes et saveurs et prévoir de nombreux seaux à glace et des rafraîchissoirs.

Les rafraîchissoirs sont des vasques de métal dans lesquels les Champenois font rafraîchir plusieurs bouteilles à la fois.

Comment le rafraîchir ?

Dans un seau : la bouteille sortie de votre cave et plongée dans un mélange d'eau et de glaçons sera à bonne température en 15 à 20 minutes.

Au réfrigérateur : couchez la bouteille dans le bas du réfrigérateur trois à quatre heures avant de la servir ; vous pouvez même la laisser plus longtemps, à condition que la température reste constante ; cela permet d'avoir toujours une bouteille au frais !

La bonne température ?

Le Champagne se boit bien frais, jamais glacé. Plus le Champagne est jeune et vif, plus il conviendra de le servir frais (8 degrés). Un Champagne mature ou millésimé supportera 10 degrés. C'est la fraîcheur trop vive qui perturbe la perception des arômes et des saveurs.

OUVERTURE DE LA BOUTEILLE

Pour ouvrir la bouteille, défaire le muselet, prendre en main le bouchon, et tourner la bouteille sur elle-même en la tenant par le fond, le bouchon vient tout seul.

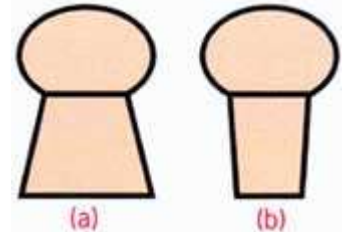
Le bouchon

Son état et sa forme, comme le bruit qu'il chuchote ou qu'il proclame, parlent clairement de sa durée de vie dans la bouteille, donc de l'âge du Champagne après sa mise sur le marché.

Si le bouchon "juponne" (a), c'est qu'il est jeune et qu'il ne demande qu'à reprendre sa forme initiale. Si le bouchon "cheville" (b), c'est qu'il est vieux, comme la bouteille, et on l'entend à peine s'extraire.

L'effervescence du vin est aussi un critère d'appréciation du vieillissement de la bouteille. Elle s'atténue naturellement avec les années et l'on s'en aperçoit au moment où l'on débouche la bouteille.

Un connaisseur ne s'inquiètera pas de la quasi-absence de bulles d'un Champagne de plénitude, ce qui, à l'inverse, risquera de choquer un novice qui craindra un vin éventé.



SERVIR LE CHAMPAGNE

Le verre joue un grand rôle dans l'effervescence. Si les bulles s'éteignent dans votre verre n'en déduisez pas que votre Champagne est plat, mais changez de verre...

Quel verre ?

Pour apprécier toute la finesse d'un Champagne, il faut lui donner le verre qu'il mérite. Son volume et sa hauteur doivent être suffisants pour laisser aux bulles la place d'évoluer et de monter à la surface et permettre à la température de rester aussi constante que possible.

La forme idéale est celle d'une tulipe, la coupe est à éviter à cause de ses bords évasés qui font s'envoler les arômes trop rapidement.

La finesse du verre a également un rôle, en particulier au niveau des lèvres, car elle favorise les sensations gustatives.

Comment laver le verre ?

Rincez les verres à l'eau chaude et sans produit, laissez-les sécher par égouttage, puis stockez-les debout, à l'abri de la poussière. Très souvent les résidus des produits de lavage et de rinçage "éteignent" la mousse du Champagne.

APPRECIER LA DEGUSTATION

Regardez différemment, sentez, goûtez.

Versez le Champagne en ne remplissant les verres qu'à la moitié.

N'oubliez pas de le regarder, d'admirer la nuance de son or : or pâle, or gris ou au contraire vieil or.

Observez le ballet des bulles, légères, vives, généreuses,...

Puis, humez, lentement, longuement, et recommencez.

Reconnaissez-vous dans ce bouquet d'arômes, ceux des fleurs ou des fruits ou encore des arômes plus gourmands comme la brioche, la vanille, les épices ?

Enfin goûtez-le.

Gardez-le en bouche quelques secondes. Recommencez.

Vous allez non seulement retrouver les arômes identifiés au nez, mais vous allez découvrir la nature de votre Champagne : charnu ou onctueux, délicat ou complexe.

Quand et comment le boire ?

"On le mérite en cas de victoire, en cas de défaite on en a besoin" (Napoléon 1er).

Le *Champagne* est commercialisé d'ordinaire à un stade optimal de maturité, prêt à être consommé, et il ne faut surtout pas le laisser vieillir. Exception à cette règle : les *Champagne* millésimés, produits uniquement les bonnes années, peuvent d'habitude supporter quelques années de conservation dans des conditions correctes.

Quel *Champagne* choisir ?

Cela dépend si on le boit en apéritif ou pour accompagner un repas : les raisins de la région d'Ay apportent finesse et race. Ceux du versant nord de la vallée de la Marne procurent corps et vigueur. Ceux de la Montagne de Reims, versant de Reims, présentent fraîcheur et bouquet. Enfin ceux de la Côte des Blancs donnent grâce, élégance, et finesse.

Ceci dit, les Grandes Maisons pratiquent des assemblages destinés à maintenir un goût et un niveau de qualité aussi constant que possible. Par contre, les Récoltants-Manipulant de taille modeste ont plus rarement la possibilité de réaliser de tels assemblages. Sous cette réserve, il nous est possible de choisir la provenance du vin en fonction de l'usage prévu et de nos goûts personnels.

Pour un usage exclusivement apéritif, de nombreuses personnes préfèrent les Blancs de Blancs. Ceux de Deutz, Krug, Roederer, viennent en tête, suivis de près par ceux de Ruinart et Laurent-Perrier.

Peu de chefs sont pour les repas tout au *Champagne* ou pour le *Champagne* au dessert, exception faite pour le rosé qui va sur les desserts aux fruits rouges ou les sabayons.

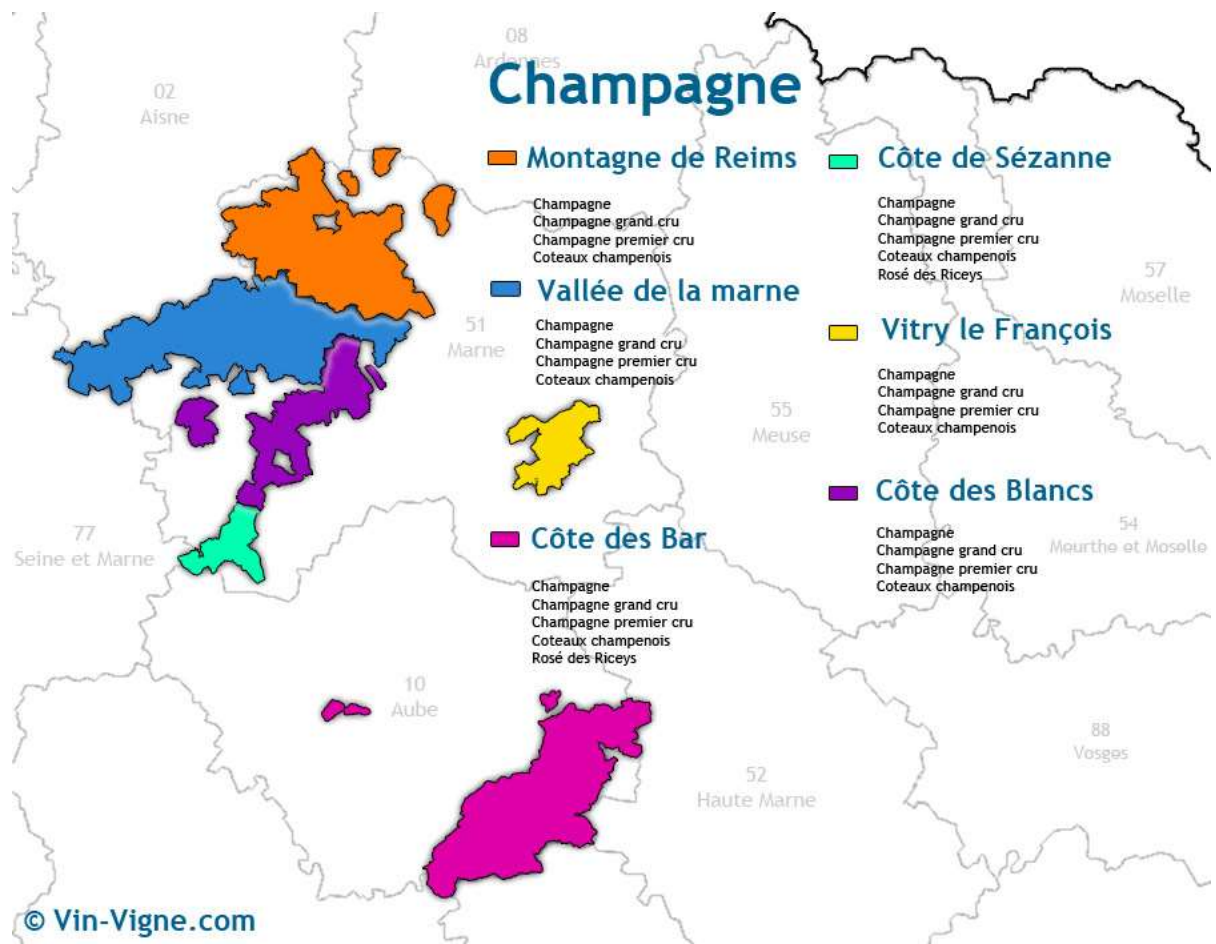
Divorces flagrants: les mayonnaises, vinaigrettes, le chocolat, l'estragon, les gibiers forts, le saumon fumé.

Par contre, le *Champagne* va bien avec caviar, huîtres, homard, langouste, poissons (y compris le saumon frais), coquillages, foie gras, et volailles (par exemple la dinde).

Le *Champagne* se boit frais mais non glacé : à environ 8°C. L'idéal est de refroidir la bouteille dans le seau à glace durant 20 à 30 minutes ou au compartiment à légumes quelques heures.

Préférer les flûtes aux coupes, afin de mieux apprécier le jeu des bulles : plus petite est la bulle, plus elle dure longtemps, meilleur est le vin.

Alain Guillaume
Bailli Echanson



Lu dans la presse

Voici un article de presse repéré pour vous par notre Commandeur Messire Guy Legros.



Le domaine de Miraval, acheté en 2008 par Brad Pitt et Angelina Jolie.

VIGNOBLES

Elles sont nombreuses à investir dans la vigne... pour le meilleur et pour le pire.

Dans le divorce qui anime l'écouple idéal formé par Angelina Jolie et Brad Pitt, la vente des parts d'Angelina Jolie dans le domaine viticole de Miraval agite les tribunaux. Acquise durant leur mariage, la propriété provençale est réputée et la première cuvée du couple avait été sacrée meilleur rosé du monde en 2012. Lors de l'achat du domaine, en 2008, Angelina Jolie et Brad Pitt, une clause stipulait que ni l'un ni l'autre ne pouvait céder ses parts à un tiers sans le consentement de l'autre, prévoyant ainsi la possibilité de les racheter le cas échéant. Devant les tribunaux, Brad Pitt exige désormais qu'Angelina Jolie divulgue toutes les clauses de confidentialité qu'elle aurait signées avec ses ex-conjoints. La justice américaine vient de trancher et donner raison à Brad Pitt, qui veut ainsi prouver qu'elle a contrevenu au contrat qu'ils avaient passé ensemble, donc que la vente de ses parts à un tiers est illégale. Miraval n'a pas fini de faire parler de lui.

Il n'y a pas que la garde des enfants qui anime le divorce d'Angelina Jolie et Brad Pitt.

Le couple "Brangelina" n'est pas le seul à avoir investi dans la vigne en France. C'est d'ailleurs un investissement très prisé des stars françaises et internationales. "Le vin est très à la mode depuis quelques années déjà, il y a un côté chic qui est bon pour l'image des stars", expliquait Jean-Marie Cardebat, professeur en Sciences économiques, spécialisé dans l'économie du vin, au micro de RTL.

Et, y associant leur image, les stars mettent un point d'honneur à élaborer des vins de qualité. Le rosé Miraval n'en est que le meilleur exemple. Brad Pitt est aussi passionné que connaisseur puisqu'il est incollable sur le rosé, selon les experts du milieu. Un investissement et des connaissances qui, doublées de la célébrité des propriétaires de domaines plus ou moins prestigieux, leur permettent d'en faire une activité lucrative et de proposer leurs vins à des prix onéreux, que les consommateurs sont prêts à payer. Petit tour d'horizon de ces stars à la tête de vignobles français.

À Châteauvert, dans le Var, le château Margiù, domaine de 15 hectares, est propriété de Georges Lucas depuis 2017. Le producteur de Star Wars (entre autres) est un grand amateur de vin et possède deux autres vignobles: les domaines de Marin County en Californie et Wandante del Cielo de Passignano sul Trasimeno en Italie.

Dans la commune d'Asstafort (Lot-et-Garonne), le Domaine du Boiron est un domaine familial, propriété d'un certain Francis Cabrel. Depuis 1988, le directeur n'est autre que le frère du chanteur. Trois rouges et un rosé estampillés Cabrel sont à déguster.

À Gruissan, dans l'Aude, on retrouve le Grand Blond. Comprenez, Pierre Richard, qui fut l'un des premiers à investir dans la vigne. Propriétaire du château Bel Evêque, Pierre Richard compare souvent le vin au cinéma. "Il favorise la fraternité, le partage et suscite des conversations enflammées". Du blanc au rouge, en passant par le rosé, quatre vins sont élaborés dans le domaine.

Ridley Scott, lui, a choisi la commune d'Oppède, à proximité d'Avignon, pour acquérir le Max des Infermières. En plein cœur du Parc Naturel Régional du Luberon, ce grand protecteur de la nature y développe un domaine labellisé "HVE" - Haute Valeur Environnementale et "Bee Friendly". Aucun insecticide et une variété de fleurs pour y accueillir les abeilles, tout en développant des rosés d'exception.

John Malkovich, poussé par son épouse, a acquis Les Quelles de la Coste, dans le Vaucluse. Avec cinq vins (rosés et rouges), le domaine fait partie du top 18 des domaines de Vin de Pays. C'est aussi dans ce domaine de 10 hectares que le couple a décidé de résider dès la fin des années 80 afin d'y élever leurs enfants, mais ce n'est qu'en 2008 qu'ils y ont planté leurs premières vignes et en 2011 que leur premier millésime a été mis en bouteille.

En Champagne, à Damery, si vous croisez Leonardo DiCaprio, c'est probablement qu'il est en visite à la célèbre Maison Telmont, où l'acteur a décidé d'investir afin d'apporter son soutien à cette maison champenoise qui ambitionne, d'ici 2021, de produire un champagne 100% biologique.

Le domaine de Miraval est réputé pour la qualité de ses vins.

La Champagne reste une terre peu investie par les célébrités, mais le rappeur Booba y a aussi acquis un domaine dans le village d'Avize, en 2021. Si ses premières bouteilles ne sont pas encore sorties de caves, elles sont cependant prometteuses puisque pour réussir dans la vigne, Booba s'est adjoint la collaboration des frères FrèreJean-Taittinger.

Tony Parker a, lui aussi, succombé aux charmes de la Provence et de la Champagne, en s'associant à l'entrepreneur Michel Reybier pour reprendre en main le Château La Mascaronne, en Provence, et les Champagnes Jeeper. Il ambitionne, naturellement, d'exporter ses vins aux États-Unis, très friands de produits français et de luxe.

Plus discret, le footballeur Bixente Lizarazu a fait l'acquisition du Château de Plaisance, Grand Cru en Saint-Émilion. Christophe Lambert est à deux pas, dans le Médoc, au Château Tour Seran. Jean Tigana s'est, quant à lui, installé à Cassis pour y développer le domaine La Dona Tigana.

Vincent Schmitt



Un membre à l'honneur : Evelyne Koerfer

La récente Dame Chanoinesse Evelyne Koerfer est professeur à l'école de coiffure et de bio-esthétique des Pitteurs à Liège. Cependant, Evelyne a une autre passion, la Provence.

C'est pourquoi elle a ouvert un magasin situé galerie de la clé à Fléron. Elle y propose des produits tous issus de cette superbe région du Sud de la France. Cela va du vrai savon de Marseille (à l'huile d'olive et à l'huile de palme biologique) respectant un cahier des charges du Roi Louis XIII ! La recette est restée inchangée et seulement 4 savonneries peuvent en porter le label. Vous y trouverez également toutes les senteurs venues de France pour amener le soleil dans notre région...

Depuis peu, elle a ouvert un rayon vins d'excellentes qualités récompensés, pour certains, de médailles d'or à Paris et Orange, notamment. Les régions incluent les Beaumes de Venise, les Ventoux et les côtes de Provence. N'hésitez donc pas à lui rendre visite afin de les découvrir.

Evelyne est mariée avec Messire Michel Ory, est maman de 2 garçons dont l'aîné va lui donner, avec sa future épouse...provençale, une petite fille en novembre...



<https://www.comme-un-parfum-de-provence.online/>



Les dates à retenir

CHAPITRES 2024

Liège-Verviers	Magistral (50)	Samedi 9 mars 2024
Brugge	Annuel (24)	Samedi 20 avril 2024
Waregem	Annuel (51)	Samedi 4 mai 2024
Mouscron	Annuel (54)	Lundi 3 juin 2024
Aalst	Magistral (53)	Samedi 7 septembre 2024
Sint Niklaas	Magistral (58)	Samedi 19 octobre 2024
Leuven	Annuel (59)	Samedi 16 novembre 2024
England	Weald	Samedi 18 mai 2024
France	Rhône-Alpes	Samedi 9 novembre 2024
Conseil National & Ladies Evening		Samedi 7 décembre 2024

Les anniversaires à souhaiter

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

Janvier

03 Dalbo Maryse
17 Goffin Jean-Marie
25 Legros Alain
30 Hemmeryckx Bernadette

Février

11 Koerfer Véronique

Mars

07 Lecloux Carmen
10 Ziane Marie
21 Frantzen Dominique

Avril

07 Putzeys Evelyne
15 Doubels Pierre
21 Roche Edy
22 Demey Marie-Jeanne
26 Delsupexhe Jean-Claude

Mai

09 Thonnart Myriam
14 Van der Bracht Claude
17 Koerfer Evelyne
22 Guillaume Alain

Juin

12 Lambrechts Jean-Louis
20 Knaepen Rika
22 Peters Alphonse

Juillet

05 Fabbriotti Marina

Août

03 Coutelier Alain
04 Frisschen Guillaume
07 Ory Michel

Septembre

01 Castadot Jean
07 Cuipers Michel
09 Jacques Benoît
10 Marlier de Brabant Vincent
18 Legros Guy
18 Schillings Daniel

Octobre

10 Driessens Bernadette

Novembre

5 Giuriato Jean-Luc
09 Brundseaux Guy
09 Rulot Nathalie
12 Gerits Ingrid
19 Paquin Marie-Paule

Décembre

09 Pirotte Lucy
12 Awouters Paulette
31 Brennenraedts Joseph

A vos agendas

Voici les activités de notre Grande Commanderie prévues en 2024.

Dimanche 14 février 2024 à 12h : Choucroute à la Scuderia

Samedi 9 mars 2024 à 17h : 50^{ème} Chapitre Magistral au Blue Point

Dimanche 10 mars 2024 à 11h : Visite de Liège + Repas au As Ouhes

~~Samedi 22 juin 2024 à 12h : Dégustation de vins (Ecole d'Hôtellerie de Liège)~~

Samedi 31 août 2024 à 10h30 : Barbecue à Bérinzenne

Cette année, nous organiserons notre traditionnel Barbecue à Spa au Domaine de Bérinzenne.



Dimanche 6 octobre 2024 à 12h : Repas d'Automne à Braives

**Notez déjà ces dates dans votre agenda.
Vous recevrez plus de détails prochainement.**

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.liege@gmail.com

Merci d'avance.

Notre Comité



Messire Guy Legros, Commandeur



Messire Dominique Frantzen, Lieutenant du Roy d'Armes

Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier

Messire Alain Guillame, Bailli Echansopn

Messire Jean-Marie Goffin, Bailli Gonfalonier

Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour, Secrétaire

Gente Dame Evelyne Putzeys, Dame d'Atour

Visitez notre **NOUVEAU** site :

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



Par Saint Bacchus, Aymons Nous

Editeur responsable

Guy Legros, Commandeur

Rue Havée, 23A
4260 Ciptet

Tél. +32 (0)19 67 71 69
GSM. +32 (0)477 50 05 89
legros.guy0@gmail.com

CBC Banque **BE13 7320 6459 1139**

Secrétariat

Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour bacchussecretariat.liege@gmail.com

Comité de rédaction

Gente Dame Maryse Schillings, Dame d'Atour
Messire Guy Legros, Commandeur
Messire Pier Doubels, Grand Commandeur Honoraire
Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson
Messire Daniel Schillings, Bailli Officier du Lys d'Or
Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier
Messire Michel Ory, Chevalier