

L'ECHO – BACHIQUE

DE LA GRANDE COMMANDERIE

DE LIEGE - VERVIERS

EDITION INTERNATIONALE



**Revue trimestrielle, paraît en mars, juin,
septembre et décembre
Edition du 31 Mars 2024 n°103**

Bacchus, Dieu de la Vigne



Table des matières

Table des matières

Le mot de notre Commandeur, Messire Guy Legros	3
Repas Choucroute du 14 janvier 2024	4
50 ^{ème} Chapitre Magistral Liège Verviers	8
Viste de Liège le dimanche 10 mars 2024.....	13
Le mot de notre Bailli Echanson	15
Lu dans la presse.....	21
Nos membres en vagabondage.	23
A la découverte des membres.	25
Les dates à retenir.....	27
Les anniversaires à souhaiter.....	28
A vos agendas	29
Informations diverses	30
Notre Comité	31

Le mot de notre Commandeur, Messire Guy Legros

Gentes Dames,
Messires,

C'est avec un très grand plaisir que je m'adresse à vous pour la première fois en tant que Commandeur de la Grande Commanderie de Liège-Verviers.

En effet, j'ai été très honoré d'être choisi par le Comité Liégeois avec l'approbation du Grand Connétable de Belgique, Messire Jos Geyskens, pour prendre la succession de notre Grand Commandeur Messire Pierre Doubels que je remercie pour son travail pendant 10 années.

Dès à présent, je me rends compte de l'immense défi que je devrai relever afin de mener à bien notre Clan.

Bien entendu, je ne pourrai accomplir cette tâche seul. Ainsi, j'aurai besoin de l'aide et du soutien de tout le Comité mais également de chacune et chacun d'entre vous.

Cette extraordinaire collaboration du Comité mais également de nombreux membres de Liège-Verviers nous a permis d'organiser notre 50ème Chapitre de manière magistrale !!!

Quel succès : 95 participants dont une délégation d'Angleterre, de France mais également la présence de toutes les Grandes Commanderies de Belgique et du Comité Magistral sans oublier les nombreux invités !!! Et pour couronner le tout, nous avons intronisé 4 nouveaux chevaliers et 4 nouvelles Dames Chanoinesses. Le repas et la soirée ont été unanimement appréciés par les nombreux convives. Enfin, 30 personnes ont répondu présents à notre activité du dimanche.

C'est avec une immense fierté que j'ai reçu de nombreuses félicitations pour l'organisation de notre jubilé.

Grâce à notre dynamique Comité et grâce à vous, j'espère pouvoir perpétuer ce niveau d'organisation lors de nos prochaines rencontres.

Bien évidemment, je serai toujours à votre écoute. Ainsi, n'hésitez pas à me faire part de vos desiderata, de vos suggestions ou encore de vos idées afin que la Grande Commanderie de Liège-Verviers corresponde pleinement à vos attentes.

Amitiés chevaleresques.

PSBAN

Guy Legros – Commandeur.

Repas Choucroute du 14 janvier 2024

Ce dimanche, par un beau matin orné de blancs flocons de neige et de givre, nous nous rendons à Fléron au restaurant « La Scuderia 2.0 » pour déguster la choucroute porte-bonheur de l'an neuf.

Ce lieu de ralliement, « L'Ecurie (en français) » nous a déjà fait l'honneur de nous recevoir en juillet dernier pour une dégustation de vins italiens.

Cette activité intra-muros a séduit cinquante et une personnes (trente-huit en 2023) parmi lesquelles les membres du Comité liégeois : Messire Pierre Doubels, Grand Commandeur et son épouse Bernadette, Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier et son épouse Evelyne, Messire Guy Legros, Bailli Gonfalonier et son épouse Rika, Messire Dominique Frantzen, Lieutenant du Roy d'Armes et son épouse Bernadette, Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson ainsi que Messire Jean-Marie Goffin, Chevalier Hospitalier.

Soulignons la présence de Gente Dame Marina Fabbricotti, Grand Chancelier et de Messire et Gente Dame Coutelier, Roy d'Armes pour le niveau national.

Enfin, de nombreux sympathisants complétaient cette noble assemblée.

Alors que nous achevions notre apéritif, nous avons été invités à nous installer à notre table. Notre chef de clan a dès lors présenté ses meilleurs vœux à l'assemblée et énuméré les activités passées et futures. Ensuite Messire Michel Cuipers nous a détaillé la situation financière de notre clan.

Enfin, Messires Jean-Luc Giuriato et Alain Legros ainsi que Gentes Dames Ingrid Gerits et Nathalie Rulot nous étaient présentés respectivement comme Ecuyers et Dames Ecuyers.

Soulignons que tout au long du repas, comme à son habitude, notre Bailli Echanson a commenté savamment les vins servis en nous détaillant les différents cépages et saveurs de ces précieux breuvages.

Le repas :



Prosecco "La Contessa"

**Gran cuvée millesimato extra dry
et sa petite soupe carottes/potirons**



Toast au foie gras et ses confits

Pinot gris tradition /Bennwihr

2021



**La choucroute royale et
sa purée maison**

Riesling tradition

Bennwihr 2019



**Tiramisu revisité en galette des rois
Gewürztraminer tradition/Benwihr 2020**



Lors du dessert tiramisu « façon galette des rois », plusieurs dames ont été couronnées reines.

Et enfin, le café nous était servi.

Ajoutons qu'une bien sympathique tombola était organisée durant le repas et de nombreux lots ont été distribués.

Nous avons passé une après-midi très conviviale parmi de bien charmantes personnes à savoir à notre table : Messire Claude Van Der Bracht, Chevalier Hospitalier et sa compagne Marie-Andrée, Messire Denis Simonis et sa compagne Nathalie, Messire Jean-Marie Goffin ainsi que Gente Dame Catherine de Lannoy, notre invitée.

Il faut remercier et féliciter les organisateurs de cette belle journée ainsi que, bien sûr le personnel du restaurant. Vivement le prochain événement : Notre Chapitre Magistral du 09 mars prochain qui promet d'être grandiose vu qu'il s'agit du cinquantième anniversaire de la Grande Commanderie de Liège–Verviers !!!

Maryse et Daniel SCHILLINGS
Dame d'Atour et Bailli

Retrouvez toutes les photos sur notre site internet :

Photos de la choucroute 2024

[Choucroute 2024 / 2024 / IMAGES DE VIE | Chevaliers de Saint Bacchus Liège-Verviers \(chevaliers-saint-bacchus-liegeverviers.be\)](https://chevaliers-saint-bacchus-liegeverviers.be)

50^{ème} Chapitre Magistral Liège Verviers

Ce samedi 9 mars de l'année 2024, 95 fidèles se sont rassemblés sous la bannière de Saint Bacchus à Liège, rive droite, plus précisément boulevard Emile Delaveleye, afin d'y célébrer en grande pompe le 50ème anniversaire de la Grande Commanderie de Liège–Verviers.

Les festivités avaient pour cadre le siège de la société « Blue Point » où se trouvent des salles pour conférences et banquets ainsi que le restaurant « Le Cabochon ». Son chef Jean–Luc Daniel a obtenu un Bib gourmand au guide Michelin, il anime aussi des émissions culinaires sur la RTB 1. C'est ainsi que deux superbes salles modernes et sobrement décorées en parfaite adéquation avec l'organisation de nos activités Saint Bacchus ont été mises à notre disposition. Ajoutons qu'un parking couvert était accessible aux nombreux invités.

L'accueil était prévu à 17h00'. Le Grand Maître Johnny Algoet ainsi d'ailleurs que le Grand Maître émérite Michel Graviassy étaient présents. Le Grand Connétable de Belgique Jos Geyskens ainsi que la plupart de ses Hauts Dignitaires étaient également sur place. Quel plaisir aussi de compter parmi cette noble assemblée Messires et Gentes Dames Smith pour la Grande Connétable d'Angleterre et Chantal Josse et Paule–Henriette Champagnat pour la grande Connétable de France. Une délégation de la Commanderie Rhône–Alpes–Bourgogne amenée par son Commandeur Chantal Girerd était également présente. Ajoutons que toutes les Grandes Commanderies de Belgique étaient représentées : Aalst amenée par son Grand Commandeur Marc Sallet, Brugge amenée par son Commandeur Claude Van Pottelsberghe de la Potterie, Leuven amenée par son Grand Commandeur Yves Gasia, Mouscron amenée par son Commandeur Franck Algoet, Sint Niklaas amenée par son Grand Commandeur Carl Derycke et Waregem amenée par son Grand Commandeur Jan Herman. Enfin, tous les membres du comité liégeois étaient également sur place.

Comme d'habitude, un défilé des Hauts Dignitaires et Dignitaires était orchestré avec toute la minutie tant appréciée lors des Chapitres de Saint Bacchus, mon épouse Maryse, Dame d'Atour officiant en qualité de Maître de cérémonie.

Au programme :

La Dame d'Atour Sonia Van Eenaeme est élevée au grade de Grande Dame d'Honneur.

Le Grand Commandeur Pierre Doubels accède à l'honorariat.

Le Bailli Gonfalonier Guy Legros lui succède en qualité de Commandeur Chef de clan.

Le Bailli Stéphane Gobert est promu Lieutenant du Roy d'Armes à Mouscron.

Le Chevalier Hospitalier Frédéric Parmentier est promu Bailli à Mouscron.

Le Chevalier Hospitalier Jean-Marie Goffin devient notre Bailli Gonfalonier.

La Dame Chanoinesse Carmen Lecloux est promue Dame d'Atour.

Les Dames Chanoinesse Corine Gérard et Valérie Rivière deviennent Dames d'Atour à Mouscron.

Le Chevalier Jean-Louis Lambrechts passe Chevalier Hospitalier.

Suivent les distinctions honorifiques :

Le Lieutenant du Roy d'Armes Dominique Frantzen, le Bailli Echanson Alain Guillaume, les Dames d'Atour Rika Knaepen et Maryse Schillings se voient décerner le titre du Mérite.

Le Grand Commandeur honoraire Pierre Doubels reçoit le Lys d'Or.

Enfin, quatre Ecuyers : Jean-Claude Delsupexhe, Jean-Luc Giuriato, Alain Legros et Michel Ory et quatre dames Ecuyers : Ingrid Gérits, Evelyne Koerfer, Véronique Koerfer et Nathalie Rulot, étaient admis dans nos rangs en qualité de Chevaliers et Dames Chanoinesse.

A cette occasion et pour la glorification du Vin Vray un excellent Pays d'Oc IGP nous était servi comme vin d'honneur.

Après la clôture de la cérémonie et le tout aussi traditionnel défilé de sortie, la noble assemblée était invitée à prendre l'apéritif : Champagne Palmer et ses zakouskis.

Ensuite, nous passions à table magnifiquement dressée, table que Maryse et moi-même partageons pour notre plus grand plaisir avec Messires et Gentes Dames Thierry Harsin, Dany Jaspers et Alain Legros.

Au menu :

Panna Cotta de bisque de homard, crevettes grises marinées aux herbes
Les Eolides 2022 - Vin de Liège

Œuf parfait, Girolles, Noisettes, Emulsion de Parmesan
L'Escale 2022 - Chardonnay de Touraine

Pékèt Glacé

Médaille de veau, Crèmeux de Panais, Carotte glacée, Polenta
Château Pierrefitte 2018 - Lalande-de-Pomerol

Pièce Montée élaborée par l'école d'Hôtellerie de Liège
Champagne Paul Goerg – Blanc de blancs brut

Des mets d'une rare finesse unanimement appréciés et bercés par un violoniste talentueux. De plus, la succession de succulents vins nous était, comme d'habitude, commentée par notre Echanson Alain Guillaume, avec une traduction en néerlandais par la Dame d'Atour Rika.

A l'issue du repas, un bar était mis gracieusement à la disposition des convives : café, softs, bières ...

Entretiens un DJ, tout aussi talentueux, assurait la relève en entretenant une ambiance festive, d'autant plus, qu'une piste de danse était disponible pour les nombreux amateurs.

Une autre gentille attention particulièrement remarquée : La Grande Commanderie de Liège- Verviers offrait des présents aux convives : des pralines confectionnées par l'école d'hôtellerie et des fleurs (des cyclamens de différents tons) pour les dames et un canif multifonction et un bec verseur pour les messieurs.

Mais déjà, c'est fou ce que le temps passe vite, les tables se désertaient ne laissant, çà et là, que quelques groupes de récalcitrants au départ. N'en déplaise aux absents mais voici encore un Chapitre qui, sans nul doute, restera gravé dans les mémoires...Que de tels événements puissent se perpétuer pour la plus grande gloire de Saint Bacchus !

Encore tous nos remerciements et nos plus sincères félicitations tant au personnel du « Cabochon » qu'au comité liégeois!

Maryse Schillings, Dame d'Atour
Daniel Schillings, Bailli





Retrouvez toutes les photos ainsi qu'une vidéo sur notre site internet :

Photos du chapitre

[Chapitre Magistral 2024 - Photos Chapitre \(chevaliers-saint-bacchus-liegeverviers.be\)](http://chevaliers-saint-bacchus-liegeverviers.be)

Photos du repas de gala

[Chapitre Magistral 2024 - Photos Soirée gastronomique \(chevaliers-saint-bacchus-liegeverviers.be\)](http://chevaliers-saint-bacchus-liegeverviers.be)

Vidéo de la soirée (**Remerciement à Messire Marc Louwyck, Grand Webmaster**)

[Chapitre Magistral 2024 - Vidéo Soirée gastronomique \(chevaliers-saint-bacchus-liegeverviers.be\)](http://chevaliers-saint-bacchus-liegeverviers.be)

Viste de Liège le dimanche 10 mars 2024

Comme il est fréquemment prévu lors de Chapitres Magistraux, une petite activité était organisée le lendemain afin de se retrouver à nouveau entre amis de Saint Bacchus.

Cette année, le Comité avait opté pour une visite guidée du centre historique de Liège, avec un départ prévu à 11 heures devant notre cathédrale Saint-Paul.

L'ASBL « Les Greeters » et ses bénévoles, fervents défenseurs de notre patrimoine, commentaient cette balade. Nous étions 23 personnes partagées en quatre groupes (3 en français et 1 en néerlandais) pour suivre les explications de nos guides.

Après un circuit différent suivant les groupes, on se réunissait à 30 personnes, cette fois-ci, pour un repas typiquement liégeois au restaurant « As Ouhès » (Aux Oiseaux) situé Place du Marché en face de l'Hôtel de Ville et de notre Perron, symbole de nos libertés. En effet, le sigle LG sculpté ne signifie pas, comme on pourrait le penser, « Liège » mais bien « Libertas Gentris » (la Liberté des Gens).

Après un cocktail maison, nous avons pu apprécier l'assiette de boulets à la liégeoise avec sa salade et ses frites.

Comme douceur nous avons eu droit à un véritable café liégeois, appellation remplaçant en 1919, le terme « café viennois » suite à la reconnaissance par Paris de notre résistance à l'ennemi pendant la première guerre mondiale.

Enfin un café ou un thé suivi d'un pékèt aromatisé à la framboise offert par la maison.

Après ce très agréable moment de convivialité que nous avons partagé avec notre Grand Maître, notre Grand Connétable, le Grand Sénéchal et le Roy d'Armes, les Commandeurs de Brugge et de Mouscron et leurs épouses respectives, nos amis de France, des membres de notre Comité ainsi qu'Alain et Ingrid Legros, adoubés la veille, nous avons pris congé, un peu fatigués, mais tellement heureux d'avoir vécu un si agréable week-end.

Maryse Schillings, Dame d'Atour
Daniel Schillings, Bailli



Retrouvez toutes les photos sur notre site internet :

Photos du dimanche

[Dimanche 10 mars / 2024 / IMAGES DE VIE | Chevaliers de Saint Bacchus Liège-Verviers \(chevaliers-saint-bacchus-liegeverviers.be\)](http://chevaliers-saint-bacchus-liegeverviers.be)

Le mot de notre Bailli Echanson

CHAMPAGNE

On a dit du *Champagne* que c'est "*le vin des rois et le roi des vins*", Mais cette formule est également revendiquée par d'autres vins, tels que le *Barolo* au Piémont. Ce que nul ne conteste, par contre, c'est que le *Champagne*, exporté dans 150 pays du monde, est le compagnon et le roi des fêtes : le "pop" du bouchon qui saute à l'apéritif, agit comme un détonateur signalant le début des réjouissances.

Un vin civilisateur, selon le mot de Talleyrand, *celui des contrats et des traités*.

Inspirateur de nombreux autres effervescents, il est souvent imité, jamais surpassé.

Autrefois, il arrivait que l'on sabre le *Champagne* en débouchant la bouteille par un coup de sabre bien appliqué. Aujourd'hui, faute de sabreurs suffisamment entraînés, il nous reste la possibilité de sabler le *Champagne* : après avoir embué le verre, on le saupoudre de sucre afin que la mousse soit plus persistante.

Repères historiques

On a retrouvé, dans les calcaires de Sézanne, des feuilles de vigne fossilisées voici 60 millions d'années; on a aussi trouvé, dans des grottes néolithiques du marais de Saint-Gond près d'Avize, des traces d'habitat datant de l'âge de la pierre; mais en ce qui concerne les vignobles productifs, on doit se contenter de penser qu'il en existait dès la période gallo-romaine.

Pline vante le breuvage champenois en citant les vins d'Ay. En 92, Domitien ordonne l'arrachage des ceps champenois. Cette mesure protectionniste des vins de Rome est levée par Probus en 280.

Les abbayes bénédictines de la région jouent un grand rôle dans l'expansion de la vigne, telles les abbayes de Saint Basle et d'Hautvillers fondées au 7^e siècle. Verzy, dans la Montagne de Reims, est une commune viticole dès l'an 700.

Pendant le Moyen-Age, le vignoble gagne en notoriété grâce aux célèbres foires de Champagne, mais jusqu'à la Renaissance il fournit surtout des vins rouges tranquilles.

Les vins champenois furent très appréciés par divers souverains : François Ier (dont la maison Ivernel, à Ay, détient encore un pressoir), Charles-Quint, les papes Urbain II et Léon X.

Henri IV, qui possédait un pressoir encore visible près de l'église Saint Brice, aimait particulièrement son titre de "Sire d'Ay".

Au 16^e siècle, il était recommandé aux champenois de "*faire attention que les labours ne fussent délaissés pour faire des plants excessifs de vignes*".

Cependant, ce vin avait la fâcheuse habitude de bouillonner dans les tonneaux au début de la saison chaude; mis en bouteille l'hiver suivant, il moussait et devenait "vin du diable" ou "lance-bouchon".

Au cours du 17^e siècle on commence donc à modifier la seconde fermentation qui donne naissance à la mousse "magique", cette mousse qui -depuis lors- n'a pas cessé de mettre ses amateurs en effervescence.

Au 17^e siècle, Dom Pérignon exerça durant 47 ans les fonctions de cellérier à l'Abbaye d'Hautvillers. Vers 1668, il étend la pratique de l'assemblage de raisins de différents crus et "invente" la cuvée, aidé en cela, dit-on, par Frère Jean Oudard. Il montre que l'addition de sucre renforce la seconde fermentation en permettant de la contrôler. On lui attribue l'idée du collage pour éclaircir le vin. En 1690, il réussit à faire du blanc avec des raisins noirs. Enfin, la légende veut que Dom Pérignon ait également proposé l'utilisation de la flûte pour boire le Champagne.

A peu près à la même époque, la mise au point des bouchons de liège d'Espagne permet de transporter le vin mousseux en bouteilles et de l'entreposer sans que le bouchon ne saute. Grâce à ces progrès, le vin de Champagne gagne en réputation et acquiert son appellation. Très vite, il devient le vin des cours européennes. Le négoce du Champagne s'organise, et c'est encore un moine, Dom Thierry Ruinart, qui fonde la première Maison de Champagne, en 1729. Elle est bientôt suivie par d'autres, et la profession fait progresser l'élaboration du vin effervescent. Au 19^e siècle apparaissent le remuage et le dégorgement. En 1816, la Veuve Cliquot et Antoine de Muller (Abele) mettent au point la table de remuage, et en 1876, Henri de Muller emploie la méthode de dégorgement à la glace. Dès 1852 les vins de Champagne connaissent une vogue énorme. La Russie en est le plus gros consommateur. A la fin du 19^e siècle, JB François établit la relation entre la quantité de sucre contenue dans le vin et la seconde fermentation, et les recherches de Pasteur sur les ferments mettent fin à un fléau : l'éclatement des bouteilles sous l'effet de la seconde fermentation. En 1935, R-J de Vogüé (Moët & Chandon) sera à l'origine de l'organisation professionnelle que l'on appellera la Commission de Chalons. Celle-ci jettera les bases du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) créé en 1941. 1987 : l'établissement de la Charte de Qualité témoigne de la volonté de la profession de maintenir le *Champagne* au niveau qualitatif qui en fait une boisson prestigieuse.

Cépages

Les vins de Champagne sont élaborés à partir de raisins fournis par 3 grands cépages : chardonnay, pinot noir, et pinot meunier.

- Le **chardonnay** (31% de l'encépagement) donne des arômes de noisettes et d'amandes grillées, de pain grillé et de brioche, et confère au vin finesse et élégance. C'est le cépage du Blanc de Blancs à la robe jaune pâle à reflets verts.
- Le **pinot noir** (38%) est le cépage-roi des contrées fraîches; son lieu de prédilection en Champagne est la Montagne de Reims. Il donne un jus blanc et apporte des notes fruitées et de la puissance au vin. C'est le cépage du Blanc de Noirs, *Champagne* de dîner à la robe jaune légèrement rosée qui tourne au jaune doré en vieillissant. Le pinot noir était autrefois, appelé Vert doré.
- Le **pinot meunier** (31%), au cycle végétatif tardif qui le prédispose mieux à échapper aux gelées de printemps, donne un vin fruité, qui évolue plus vite, mais qui a son rôle à jouer dans les assemblages. C'est le cépage dominant des vallées de la Marne et de l'Aube. Le pinot meunier était autrefois, appelé le morillon.
- Quatre autres cépages sont autorisés au sein de l'appellation (0,3%) et entrent dans la composition de certains : l'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris, le gamay est controversé.

Le rendement de base est de 10400kg/ha, soit 65 hl/ha.

Topographie. Terroir.

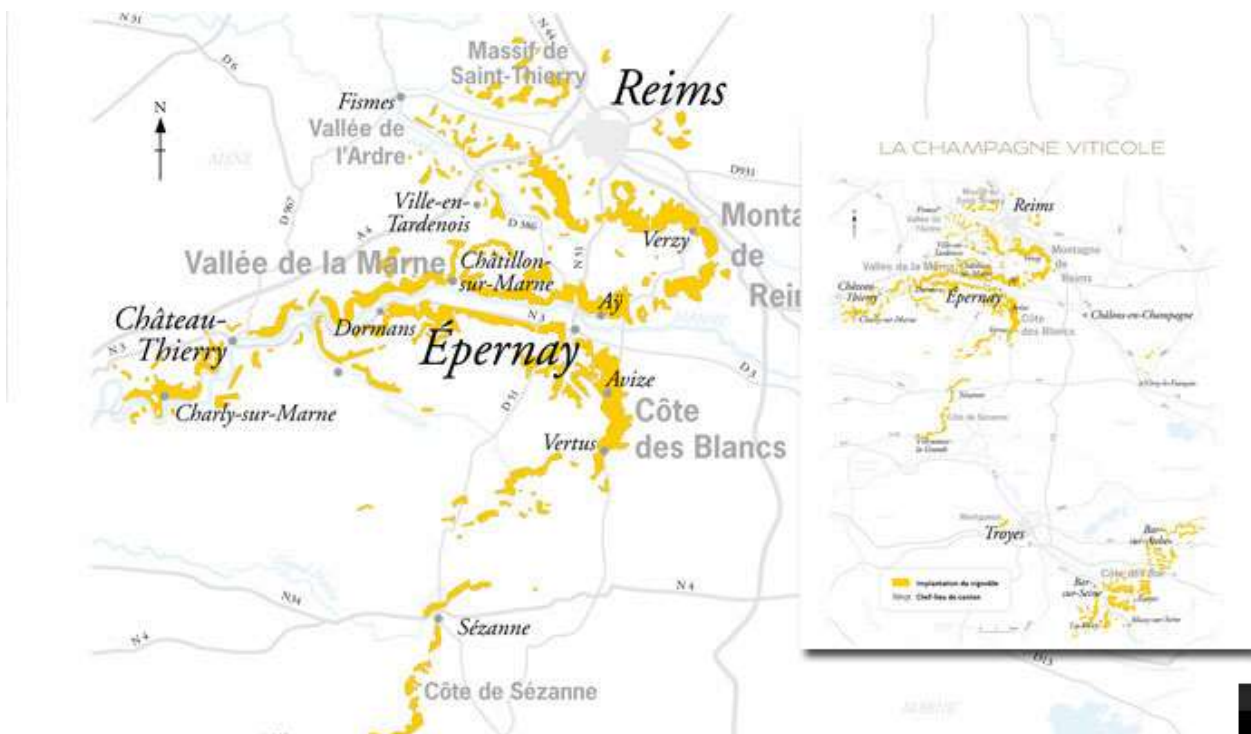
L'aire délimitée de l'appellation *Champagne* comprend 34.200 hectares, dont seulement 29.000 sont plantés aujourd'hui. Accordée à 319 communes, elle s'étend principalement sur le département de la

Marne , plus modestement dans l'Aube et l'Aisne , et à titre anecdotique en Haute-Marne (40 ha) et Seine-et-Marne (30 ha).

La Champagne est le vignoble le plus septentrional de France, ce qui lui vaut de devoir faire face à des conditions difficiles, le froid et l'humidité étant peu propices à l'élaboration régulière de grands vins tranquilles. Le vitis vinifera ne mûrit pas lorsque la température moyenne est inférieure à 9,6°C; ici, la température moyenne est de 10,4°C... Pas étonnant, dans ces conditions, que la production varie de 0,6 à plus de 2 millions d'hectolitres selon les années.

Cela étant, il convient de distinguer quatre régions principales :

- La **Montagne de Reims**, avec des terroirs très divers : on y trouve même certaines vignes orientées au nord sur un sol sablonneux.
- La **Côte de Blancs**, aux portes d'Epernay, orientée à l'est, possède une relative régularité climatique, et donne beaucoup des meilleurs vins. Nous avons aussi au sud , la **côte de Sézanne**, méconnue.
- La **Vallée de la Marne** s'étend entre les reliefs crayeux et donne des vins très réguliers en qualité.
- Le vignoble de l'Aube, ou **côte des Bar**, à l'extrême sud-est, est plus élevé. Pour la petite histoire, les premiers textes précisant les limites géographiques de l'appellation excluaient le département de l'Aube, ce qui provoqua de graves troubles sociaux en 1910 et 1911. Le 7 juin 1911, une nouvelle zone est créée : "Champagne deuxième zone". Ce nom maladroit fut supprimé par la loi du 22 juillet 1927 qui donna définitivement à l'Aube le droit à l'appellation *Champagne*.



Si

Reims est la capitale de l'appellation, Epernay en est le coeur. Epernay, au sous-sol creusé de plus de 100 kilomètres de galeries recelant des millions de bouteilles, abrite le Musée du Champagne et de la Pré-Histoire, et le Musée municipal accorde la première place à l'histoire et aux travaux liés au *Champagne*.

17 villages bénéficient historiquement de la dénomination «grand cru» et 44 villages de la dénomination «premier cru».

La Champagne comprend 319 crus (communes) différents dans cinq départements

CLIMAT

Septentrional donc froid, le climat champenois est sévère pour la vigne.

Océanique, il lui apporte de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre.

Continental, il est responsable de gelées parfois destructrices en hiver mais aussi d'un ensoleillement favorable l'été.

L'insolation est à peine de 1705 heures en moyenne contre 2069 dans le Bordelais et 1910 en Bourgogne. La croissance et le développement de la vigne s'en trouvent limités et la maturation des raisins adaptée à la fraîcheur et à la finesse recherchées dans les vins de Champagne.

SOLS ET RELIEF

La composition du **sous-sol** est en majorité calcaire. Les sédiments affleurants sont également calcaires à 75% (craies, marnes et calcaires proprement dits). Ce type de sous-sol favorise le drainage des sols et gustativement, la minéralité très particulière de certains vins de Champagne.

- La Côte des Blancs, la Côte de Sézanne et le vignoble de Vitry-le-François et de Montgueux reposent sur la craie affleurant.
- La Montagne de Reims sur craie recouverte en profondeur.
- La Vallée de la Marne (à l'ouest de Chatillon-sur-Marne) et les petits massifs autour de Reims (Saint-Thierry, Vallée de l'Ardre et Montagne ouest) sont à tendance marneuse, argileuse ou sableuse.
- Enfin, la Côte des Bar (Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine) est essentiellement constituée de sols de calcaires marneux qui se rapprochent de ceux de la Bourgogne voisine.

La craie champenoise est composée de granules de calcite issus de squelettes de micro-organismes marins (coccolites) et caractérisée par la présence de fossiles de bélemnites (mollusques de l'ère secondaire). Sa forte porosité en fait un véritable réservoir d'eau (300 à 400 litres au m³) qui assure à la plante une alimentation en eau suffisante même lors des étés les plus secs. La craie retient l'eau par capillarité. La vigne doit donc forcer pour l'absorber, ce qui provoque une contrainte hydrique modérée au cours de la saison végétative qui favorise l'équilibre entre les différents acides du fruit, le sucre et les précurseurs d'arômes qui seront dévoilés dans le vin à venir.

Le troisième aspect caractéristique du terroir champenois est son **relief**. Il est suffisamment escarpé et vallonné pour permettre une bonne insolation de la vigne et sa déclivité facilite l'écoulement des excès d'eau.

C'est un vignoble de coteaux dont l'image typique est celle de sommets boisés dominant des courbes de terrain plantées de vignes, avec des villages blottis au milieu. La moyenne des pentes est de 12 % mais certaines peuvent atteindre 59 %.

La suite au prochain Echo bachique.

Alain Guillaume
Bailli Echanson

A la suite de notre excellent 50^e chapitre St Bacchus, nous avons eu le plaisir de goûter deux champagnes, voici le premier, le deuxième vous sera proposé au prochain Echo

Champagne Palmer. Brut réserve.



A l'œuvre depuis 1947, installés sur 415 hectares de vignes répartis sur une quarantaine de crus parmi lesquels 200 hectares sont classés en Grands et Premiers Crus dans la Montagne de Reims, **les vignobles de la Maison Palmer & Co** s'enracinent sur un terroir historique pour nous proposer des **grands crus de champagne français**.

Le Brut Réserve est élaboré à partir d'une sélection des plus beaux terroirs de la Champagne. Les Premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims prédominent et marquent leur empreinte, mais nous avons aussi la Vallée de la Marne, la Côte des Bar et la Côte de Sézanne

Une part importante de vins de réserve lui confère une plénitude et une maturité rares.

Le Brut Réserve se distingue avant tout par sa finesse et son élégance.

Cépages

Le Brut Réserve est un assemblage des trois cépages champenois. Le chardonnay est majoritaire (50%) offrant au champagne sa fraîcheur et son fruit, le pinot noir (30%) apporte lui, densité et vinosité et la touche de pinot meunier (20%) vient ajouter de la souplesse et de la rondeur.

Elaboration et vinification

Réalisé à partir d'une vendange de référence (la note de fond), ce savant assemblage comprend toujours une part importante de vins de réserve (jusqu'à cinq années) qui confère à ce brut une plénitude et une maturité rares.

Les 35% de vin de réserve qui composent cette cuvée assurent une belle maturité et une pérennité gustative au champagne.

Elevé en cuve, vieilli sur lies pendant 4 années, et dosé à 7 g/L, c'est un vin fin et élégant à la palette aromatique riche et qui est idéal pour l'apéritif.

Dégustation

A l'oeil

La cuvée Brut Réserve s'habille d'une robe jaune clair aux reflets dorés et brillants. Sa bulle est fine et parsemée.

Au nez

Le nez d'une grande netteté, s'exprime sur une riche palette aromatique

C'est une cuvée au nez très agréable, qui offre des arômes floraux et fruités. On trouve également des notes de fleurs blanches, de tilleul, qui évoluent vers des évocations d'agrumes (citron jaune), mêlant des arômes de poire et d'abricot avec quelques notes subtiles de noisettes et une discrète touche beurrée évoquant la viennoiserie.

En bouche

L'attaque en bouche est très fraîche et vive, déployant des arômes frais et minéraux qui apportent une belle harmonie. C'est un champagne agréable grâce à son savant équilibre entre complexité et fraîcheur. La Bouche est friande, ample, ronde et charnue, elle offre les mêmes sensations de fruit perçues au nez.

Elle séduit par une finale longue, harmonieuse et structurée , qui est un modèle d'équilibre caractérisant ce Champagne Palmer.

Service Accords Mets / Vins

La cuvée Brut Réserve est absolument parfaite pour l'apéritif, mais aussi pour un beau plat de poisson à la crème ou une aile de pintade aux champignons sauvages...

Alain Guillaume
Bailli Echanson

Lu dans la presse

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

Le vin, la vache à lait des restaurateurs : des bouteilles vendues jusqu'à 5 fois plus chères qu'en magasin, "j'en connais certains qui exagèrent"

Les bouteilles de vins sont plus chères au resto qu'en commerce, c'est connu. Mais depuis la hausse des prix, les marges ont explosé.

Thibaut Van Hoof

Une sortie au restaurant, c'est avant tout un plaisir. Un moment où on profite (on l'espère) d'un bon plat et d'un bon verre de vin ou autre. Si on surveille quand même l'addition, on sait que cela va coûter plus cher qu'à la maison. On sait aussi que les prix ont augmenté ces derniers mois, comme pour l'ensemble des prix à la consommation et que l'addition moyenne a grimpé de 15 à 20 % dans les restaurants avec la hausse des prix des matières premières, notamment. Enfin, il est bien connu que le vin coûte bien plus cher au restaurant qu'en magasin. Traditionnellement, la marge se situe entre deux et trois fois le prix initial de la bouteille. Mais cette normale a évolué. Analyse.

Dans les colonnes de HLN, on découvre que la marge est passée de fois trois à fois... cinq dans la plupart des restos. "Le vin a toujours été une vache à lait importante pour un restaurant, y révèle un chef étoilé expérimenté. Habituellement, un facteur multiplié par trois est utilisé pour le vin moyen au menu. Une bouteille qui coûte 30 euros se retrouve sur la carte des vins à 90 euros. Pour les vins plus chers – pour lesquels le propriétaire devait déboursier 200 euros par bouteille – cela est plus difficile et est souvent multiplié par deux. Mais l'inverse s'applique également : le facteur cinq est utilisé pour les vins les moins chers. Une bouteille de 8 euros prix d'achat est alors au menu à 40 euros."

Nous avons vérifié ces chiffres côté bruxellois et wallon, et cela se confirme. Plus que jamais, le vin permet aux restaurateurs de récupérer les marges perdues sur certains produits qui ont fort augmenté, comme la viande ou le poisson. "Chez nous, nous avons décidé de changer notre manière de nous approvisionner, explique un restaurateur wallon. Désormais, nous allons chercher nos vins directement chez les producteurs, plusieurs fois par an. Nous avons la chance de pouvoir stocker de grandes quantités et de surveiller la qualité de ce que nous achetons."

On s'assure de faire fois quatre sur nos bouteilles, parfois un peu plus

Une manière de limiter les prix ? Oui et non... "On ne va pas se mentir, cela nous permet de faire de plus belles marges. On s'assure de faire fois quatre sur nos bouteilles, parfois un peu plus, admet-il. A contrario, on tient à proposer des bouteilles à des prix abordables pour nos clients. On propose des bouteilles à tous les prix. Par contre, je connais des restos qui exagèrent vraiment. J'ai vu un Vacqueyras à 60 € récemment, il ne faut pas exagérer."

Nous avons cherché plusieurs exemples pour mieux comprendre le phénomène, avec deux vins rouges et un vin blanc. Le premier est un vin italien (Amore Riposato, Villa Fura, Veneto) proposé à 32,50 € sur la carte d'un restaurant italien. Chez un caviste, nous l'avons trouvé à 6 € la bouteille. Une marge qui atteint donc 5,41 !

Du côté des brasseries “classiques”, on a trouvé un pinot gris (Giersberger) à 30 €, contre 9,66 € en magasin, soit un peu plus de x3. Pour une bouteille de “luxe”, nous avons choisi l’exemple d’un Châteauneuf-du-Pape “Vieilles Vignes” (Domaine le Prieuré des Papes) proposé à 105 € à la carte d’une autre brasserie. On l’a trouvé au prix de 35 € chez un caviste. Même pour des bouteilles à plus de 100 €, il faut donc payer trois fois plus cher.

Il faut rappeler aussi que les restaurateurs achètent leurs bouteilles moins chères que les clients des magasins. Cela dépend de la quantité commandée chez les grossistes, de la filière d’achat, etc. Les marges que nous avons calculées sont donc minimalistes.

Et les vins du patron ? Pour la qualité, cela dépend d’un restaurant à l’autre et de la volonté d’un patron de proposer quelque chose de correct. Au niveau des prix, la marge est bien plus importante. “Ce que le client paie pour un verre de vin maison correspond généralement au prix d’achat par bouteille. Avec 6 à 7 euros pour un verre de rouge, l’opérateur se fait immédiatement rembourser la totalité de sa bouteille”, lit-on dans HLN.

Mais le vin est-il vraiment la vache à lait de l’Horeca ? “Sur une table traditionnelle, il faut compter un tiers de la note pour l’alcool, et deux tiers pour le reste”, nous indique un patron. “C’est principalement la consommation de boissons qui décide si l’entreprise réalisera un bénéfice ou une perte”, explique un autre chef dans HLN.

Nos membres en vagabondage.

Visite commentée par Gente Dame Carmen Lecloux, Dame d'Atour.

Dimanche 3 mars, jour de la fête des grands-mères. Mais c'est aussi le jour du Chapitre de la Confrérie des Gentes Dames de la Tarte aux Macarons de Ciney. Nous nous sommes donc rendus, Messire Frisschen et son épouse ainsi que moi-même, à cette manifestation qui par ailleurs, est toujours très bien organisée. L'occasion pour nous de passer un agréable moment, de retrouver des connaissances amies, et aussi de représenter notre Ordre.

Au milieu de la partie protocolaire, c'est devenu une tradition bien agréable, il y a un intermède musical presté par des élèves de l'Académie de Ciney.

Après les intronisations et le verre de l'amitié partagé par les représentants de 49 confréries dont 6 venant de France, les 262 participants ont été invités à prendre place pour le repas.

Apéritif à base d'un sirop de mirabelles agrémenté de bulles allemandes Römmer avec quelques mises en bouche.

Filets de rouget des Roches sur risotto aux champignons des bois, jus de persil et herbes rouges, avec un Chardonnay du Domaine Astruc, Pays d'Oc 2021.

Un sorbet avec de la liqueur d'abricot et pépins de framboise distillés dans des bulles, agrémenté d'une boule de glace a ensuite rafraîchi nos papilles avant d'attaquer le plat principal qui se composait de canette en filet à l'orange sanguine, légumes posés sur une lissée de carottes, sauces et beurre en accompagnement. Pour cela, nous avons le choix entre un Côte du Rhone, Domaine de la Bouvaude, ou ce que nous avons choisi, un Bordeaux de 2020 Chevalier Noël.

Ensuite arrivait le dessert: fromages de l'atelier 117, feuillée de salade à la vinaigrette dijonnaise, suivi d'une glace vanille en profiterole pralin et coco, chocolat noir et sa Chantilly peu sucrée, et délice des Gentes Dames.

Et pour terminer une vraie tasse d'Arabica.

Évidemment entre chaque plat, un disc-jockey mettait de l'ambiance en adaptant ses choix musicaux au public présent et beaucoup de danseurs s'en sont donné à cœur joie. Nous en avons profité pour discuter avec certains hôtes et leur expliquer et vanter l'ordre de Saint Bacchus que nous représentions. C'est donc dans la bonne humeur que nous avons repris la route.

Il ne nous reste plus qu'à espérer en avoir convaincu et séduit quelques-uns!

Carmen Lecloux,
Dame d'Atour



A la découverte des membres.

Nous vous présentons une nouvelle rubrique qui va nous permettre de mettre à l'honneur des membres afin de mieux les connaître.

Pour inaugurer cette rubrique, nous avons choisi de vous présenter Messire Claude Van Der Bracht, Chevalier Hospitalier de notre Grande Commanderie.

C'est lors d'une visite à une exposition de peinture organisée à Nivelles par l'Union des Artistes du Brabant Wallon que nous avons découvert son activité qui est devenue une passion.

Claude Van Der Bracht
Discipline : Peinture à l'huile
Email : tvcn12156@tvcablenet.be
Tel : 02 / 385 27 48

Biographie

Etudes d'architecture à l'école supérieur Saint Luc à Bruxelles. Commence à exposer seul en 1982. 1994 Academie Internationale de Lutèce jury de 33 pays. Médaille d'Argent (Hôtel Intercontinental de Paris).
1994 Grand prix International de peinture de l' AISNE (PICARDIE FRANCE). Médaille d'Argent
1995 GRAND PRIX INTERNATIONAL de Wallonie Patronage du Ministre de la Culture Française et du Gouverneur de la Province du Hainaut
Prix d'honneur, ELITE INTERNATIONAIE médaille d'or, 1996 Académie Internationale de Lutèce (PARIS). Médaille de VERMEIL
1996 CONCOURS DE L'ACADEMIE Européenne des Arts . Médaille d'Argent International
2010 Concours Européen des Arts, Médaille d' OR
Administrateur de UAB (UNION DES ARTISTE DU BRABANT WALLON)





Messire Claude devant ses œuvres exposées. Il semble être amoureux des chats.



Merci à la Gente Dame Marie-Andrée Rotsaert, sa compagne, pour l'aide apportée à la rédaction de cet article.

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
Comité 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

20 Knaepen Rika
22 Peters Alphonse
22 Pirotte Lucy

Juillet

04 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

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 10h : Barbecue à Bérizenne

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



Dimanche 3 novembre 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
Gente Dame Carmen Lecloux, Dame d'Atour
Gente Dame Marie-Andrée Rotsaert
Messire Marc Louwyck, Grand Webmaster
Messire Guy Legros, Commandeur
Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson
Messire Daniel Schillings, Bailli Officier du Lys d'Or
Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier