

# ***L'ECHO – BACHIQUE***

**DE LA GRANDE COMMANDERIE**

**DE LIEGE - VERVIERS**

**EDITION INTERNATIONALE**



**Revue trimestrielle, paraît en mars, juin,  
septembre et décembre  
Edition du 31 Décembre 2023 n°102**

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



# Table des matières

<i>Les vœux de notre Grand Maître, Johny Algoet</i>	3
<i>Les vœux de notre Grand Connétable, Jos Geyskens</i>	4
<i>Le mot de notre Grand Commandeur, Pierre Doubels</i>	5
<i>Communication de notre Grand Connétable, Jos Geyskens</i>	7
<i>Infos du Grand Conseil National à Leuven (2 décembre)</i>	8
<i>Chapitre Annuel Sint-Niklaas 2023 (22 octobre)</i>	9
<i>Notre Repas d'Automne 2023 (5 novembre)</i>	12
<i>Chapitre Magistral Leuven 2023 (18 novembre)</i>	16
<i>Le mot de notre Bailli Echanson</i>	22
<i>Le Chant d'Eole est élu meilleur vin belge pour 2023</i>	27
<i>Le beaujolais nouveau (article de presse)</i>	29
<i>Les dates à retenir.</i>	30
<i>Les anniversaires à souhaiter.</i>	31
<i>A vos agendas : Choucroute 2024</i>	32
<i>Informations diverses</i>	35
<i>Notre Comité</i>	36

# Les vœux de notre Grand Maître, Johny Algoet



le Grand Maître  
rue de Bonnean 9  
7534 BARRY  
Belgique  
+32 69 577840  
+32 474770922  
[johny.algoet@gmail.com](mailto:johny.algoet@gmail.com)

## Ordre Hospitalier, curieux et Courtois des Chevaliers de Saint Bacchus

BARRY, le 14 décembre 2023

Chers Grands Connétables,  
Chers membres du CIO,  
Chers Chefs de Clans,  
Chers membres de tous grades et fonctions,  
Très chers amis,

L'année 2023 se termine doucement et avec elle les activités de notre bel Ordre.

Mais revenons un instant sur l'année écoulée, nous avons connu de beaux chapitres magistraux et une intense activité au sein des Grandes Commanderies et Commanderies de nos trois pays. Manifestement, après quelques années de disette, la machine se remet en route, tout au moins en Belgique avec une bonne recrudescence de nouvelles recrues.

2024 connaîtra des glissements dans nos différentes Commanderies avec certains nouveaux Chefs de Clans qui apporteront du sang neuf et de nouvelles idées.

Je tiens à remercier chaudement les Commandeurs et Grands Commandeurs qui seront portés à l'honorariat ou qui assumeront d'autres fonctions, pour leur dévouement à Saint Bacchus durant toutes ces années.

Je félicite également les nouveaux Chefs de Clans pour leur engagement et les assure de tout mon soutien dans l'exécution de leur tâche.

Je me dois également de remercier chaudement les trois Grands Connétables, ainsi que les membres du CIO pour leur positivité dans l'exercice de leur fonction.

Sans eux Saint Bacchus ne pourrait pas fonctionner harmonieusement.

Enfin, mes sincères remerciements vont à tous les membres de tous grades, pays, régions confondus, où j'ai senti vivre l'esprit de Saint Bacchus.

A tous, et du fond du cœur, je souhaite un excellent réveillon de Noël et d'excellentes fêtes de fin d'année... et à très bientôt en 2024.

Johny Algoet  
Grand Maître de l'Ordre



Ordre fondé en 1947 par le Jean-Paul Mariage Cudes de Saint Pierre

# Les vœux de notre Grand Connétable, Jos Geyskens

Messires Chefs de Clan,  
Chers amis,

Magi et moi-même, vous souhaitons, ainsi qu'à tous ceux qui vous sont chers, un joyeux réveillon et surtout une année 2024 en bonne santé !

PSBAN



Jos Geyskens - Grand Connétable

# Le mot de notre Grand Commandeur, Pierre Doubels

Chers membres,

Chères amies, chers amis,

Pour cette édition de fin d'année, il me revient une dernière fois, le plaisir et l'honneur, de m'adresser à vous en qualité de Grand Commandeur, Chef de Clan de la Grande Commanderie de Liège-Verviers.

Ces vingt dernières années, avec mon épouse, la Gente Dame Bailli Argentier Honoraire, Bernadette, nous avons partagé avec vous, beaucoup de bons moments de convivialité et de découvertes exceptionnelles.

Nous avons partagé lors de nos escapades chez Bocuse, aux Hospices de Beaune ou encore chez Veuve Clicquot., des endroits d'exception, une gastronomie raffinée des vins magnifiques en charmante compagnie. Tant de merveilleux souvenirs étaient préparés par un travail minutieux des décideurs de l'époque, comme Paul et Camille Leclercq.

Nous les remercions encore pour toute leur implication pendant cette période.

Nous remercions également, tous les acteurs du comité qui ont œuvré à mes côtés, lors de mon mandat de Commandeur. L'évolution économique et sociale ont fait que nous n'avons plus pu proposer ces voyages extraordinaires mais nous avons essayé de maintenir à flot la Grande Commanderie de Liège Verviers.

Bientôt, c'est Messire Guy Legros, Bailli Gonfalonier qui reprendra les rênes du clan. Je lui souhaite pleine réussite dans cette nouvelle aventure. Nul doute, qu'avec son épouse, la Gente Dame d'Atour, Rika Knaepen, ils mèneront à bon port les destinées de Saint Bacchus. Je resterai évidemment à leur disposition en cas de besoin et continuerai à servir l'Ordre un peu plus dans l'ombre.

Proche de nous, se profile 2024, un renouveau pour de chouettes projets, des objectifs différents. Grâce à notre revue, nous pouvons communiquer et vous proposer des articles de qualité rédigés par notre Bailli Echanson. Je le remercie d'ailleurs, pour tout le travail de recherche qu'il fournit pour alimenter les pages que vous découvrez chaque trimestre dans l'Echo Bachique. De même, j'adresse toutes mes félicitations au Bailli du Lys d'Or Daniel Schillings et à sa Gente Dame Maryse pour la rédaction des comptes rendus des chapitres auxquels ils participent assidument.

Vous y trouverez aussi, des informations pratiques sur les activités intra et extra muros, les dates importantes à retenir pour ajuster votre agenda. Que vous soyez lecteur assidu ou que vous découvriez notre revue pour la première fois, nous vous remercions pour l'intérêt que vous lui apportez.

Janvier 2024 sera peut-être l'occasion de tourner une page, d'oublier un peu les incertitudes et les difficultés de 2023.

Tous ensemble, faisons que 2024 soit une année empreinte de positivité, de croissance personnelle et de rapprochement des individus aussi riches en délices culinaires et bons crus que vous dégusterez..... avec modération. Profitez de la vie avec plaisir, explorez en les subtilités en savourant chaque instant.

Faites de 2024, un chapitre exceptionnel de votre Histoire.

*Bonne année, bonne santé.*

*P.S.B.A.N.*

*Pierre Doubels  
Grand Commandeur*

# Communication de notre Grand Connétable, Jos Geyskens



## Ordre Hospitalier Curieux et Courtois des Chevaliers de Saint Bacchus

Jos Geyskens  
Grand Connétable  
Kleine Huizenstraat 15  
3012 Wilsele  
0473 / 389846  
[josgeyskens@gmail.com](mailto:josgeyskens@gmail.com)

**A tous les Chefs de Clan  
des Grande Commanderies de Belgique**

Leuven, le 15 décembre 2023

### **Compensation par la Grande Connétablie lors de la participation à des Chapitres d'autres Clans.**

Messires Chefs de Clan,  
Chers amis,

Depuis que j'ai rejoint notre Ordre, il y a quelque temps maintenant, je remarque qu'il y a souvent peu d'intérêt de la part de divers Clans pour participer à des Chapitres Magistraux où Annuels d'autres (Grande) Commanderies, tant en Belgique qu'à l'étranger.

Lorsque j'ai été nommé Grand Connétable l'année dernière, j'ai décidé d'y prêter toute l'attention nécessaire. Entre-temps j'ai déjà fait part de mon avis à ce sujet aux différents Chefs de Clan, mais sans résultat notable.

Je dois encore constater que ce sont toujours les mêmes personnes que je rencontre lors des réunions pourtant agréables.

Quelle est la raison ? Peu ou pas d'intérêt ? Désinformation ? Est-ce-que pas toutes les invitations parviennent aux membres ? Est-ce-que tous les membres se rendent compte qu'il y a encore d'autres activités organisées en dehors de leur propre vivier ?

Est-ce-que tout devient un peu cher ?

Peut-être une combinaison de certains facteurs ...

Du Comité Magistral, nous aimerions faire une ultime tentative pour stimuler votre enthousiasme. En 2024 nous voulons, à titre expérimental, verser une contribution unique de 25€ par membre à ceux qui participent à un Chapitre d'un autre Clan.

Cela peut être un Chapitre Magistral où Annuel, aussi bien en Belgique qu'à l'étranger.

A la fin de l'année nous évaluerons tout et verrons si un tel arrangement reste réalisable pour la politique financière de la Grande Connétablie.

Il s'agit en tous cas d'une initiative qui, espérons-le, contribuera à ce que des délégations plus nombreuses répondent aux invitations ad hoc.

La contribution promise sera versé chaque fois après le Chapitre, par l'intermédiaire des Chefs de Clan, qui à leur tour transféreront les montants corrects aux bénéficiaires.

Ordre fondé à Paris en 1947 par le Comte J.P. Mariage Cudes de Saint Pierre

# Infos du Conseil National à Leuven (2 décembre)

## 1) Intégration dans le cortège d'entrée aux Chapitres Magistraux des membres non-officiers.

Le Comité Magistral a décidé d'admettre tous les membres capés avec gants blancs (& chapeau pour les hommes), qu'ils soient officiers ou non-officiers, mais uniquement lors du cortège d'entrée aux Chapitres Magistraux.

Toutefois, le chef de clan doit adapter le cortège en fonction du nombre de personnes qui reste présentes dans la salle.

Un équilibre doit exister entre le nombre de personnes composant le cortège et le nombre de personnes présentes dans la salle.

## 2) Interrogatoire des Ecuyers.

Dorénavant, les Ecuyers pourront être interrogés, non seulement sur le vin mais également sur l'Ordre (consultation le site web par les Ecuyers).

Ce système a d'ailleurs été inauguré lors du Chapitre Magistral de Leuven du 18 novembre 2023.

## 3) Infos réunion CIO du 23 septembre 2023 à Troyes.

- Les Grandes Connétablies de France, d'Angleterre et de Belgique comprennent respectivement 100, 32 et 468 membres.

- Le cri de ralliement de l'Ordre est désormais ouvert aux dames à partir du grade de Dame Chanoinesse : Par Saint-Bacchus, aymons-nous.

- Une Grande Dame Chanoinesse portera désormais le titre de Grande Dame d'Atour lorsque son conjoint deviendra Grand Commandeur. C'est uniquement le titre qui change et non le ruban.

## 4) Pourquoi pas une activité organisée le lendemain d'un Chapitre Magistral ?

Le Grand Connétable de Belgique a reçu des remarques de membres français et anglais de l'Ordre au sujet de l'absence d'une activité, en Belgique, le lendemain d'un Chapitre Magistral.

Guy LEGROS annonce qu'il y aura une seconde journée organisée à Liège le lendemain du Chapitre Magistral du 9 mars 2024.



# Chapitre Annuel Sint-Niklaas 2023 (22 octobre)

Le 57ème Chapitre Annuel de la Grande Commanderie de Sint-Niklaas s'est déroulé le dimanche 22 octobre 2023 à 12h30 à la Hof ten Damme à Beveren.

Accompagné de notre Bailli Argentier Michel Cuipers, la Gente Dame Rika Knaepen et votre serviteur ont été accueillis par le Grand Commandeur Carl Derycke dans cette très belle maison de maître du 17ème siècle magnifiquement décorée.

Ce chapitre a été relevé par la présence de notre Grand Connétable Jos Geyskens et de sa Gente Dame Magi ainsi que de notre Grand Sénéchal Staf Liekens et de sa Gente Dame Jenny. La Grande Commanderie de Leuven était représentée par son Grand Commandeur Yves Gasia accompagné par sa Gente Dame Chantal.

Au total, ce ne sont pas moins de 45 convives qui étaient présents dont plusieurs Ecuyers et Dames Ecuyers.

Lors de l'apéritif, un Champagne Laurenti "Grande Cuvée" nous a été servi accompagné de trois amuse-bouche chauds : œufs brouillés à la coppa parfumés au truffes, soupe aux poissons et ris de veau à la crème de panais.

Après le défilé emmené par l'Echanson Simonne Piessens, le Grand Commandeur Carl Derycke nous a invités à rejoindre nos places à table. Les représentants du Clan de Liège-Verviers ont eu l'honneur de partager la table du Grand Commandeur Carl Derycke et de sa Gente Dame ainsi que deux autres Gentes Dames de la Grande Commanderie de Sint-Niklaas.

En guise de première entrée, nous avons dégusté une tranche de foie gras accompagné d'un coulis de figue. Malheureusement, le Côte du Rhône "Aura Fontaine du Clos" 2020 n'était pas du tout adapté à ce met.

Pour la deuxième entrée, nous avons eu droit à "Catch of the day", un filet de plie surmonté d'un biscuit de sarrasin. Cette fois-ci, le Côte du Rhône "Aura Fontaine du Clos" 2020 se mariait parfaitement avec le poisson.

Le plat principal se composait d'un filet de bœuf, très tendre, accompagné de deux sauces et d'une garniture de saison. Ce met fût relevé par un vin espagnol "Dominio Basconcillos Finca de Altura" 2019 Ribero del Duero absolument fabuleux.

Alors qu'aucun dessert n'était prévu, le repas s'est terminé par un café accompagné de nombreuses mignardises. Il est à noter qu'un dernier verre (au choix) nous a été proposé en guise de clôture.

C'est vers 18 heures que nous avons pris congé des convives de ce très agréable chapitre. A cette occasion, le Grand Commandeur Carl Derycke nous a informés que le Chapitre Magistral de 2024 se tiendra à nouveau à la Hof ten Damme et qu'un nouveau Commandeur sera nommé.

Le Bailli Gonfalonier,  
Guy Legros.





# Notre Repas d'Automne 2023 (5 novembre)

Ce dimanche cinq novembre 2023, notre clan organisait un bien sympathique repas d'automne.

Cette fois encore, cap vers l'ouest de la province de Liège. En effet, comme lors de notre dernier Chapitre Annuel en mars dernier, c'est le restaurant «La Goutte» à Latine qui a été retenu, dans la même salle que nous inaugurons la fois passée. Pour ceux qui ne connaîtraient pas, cet établissement se situe dans un petit village Hesbignon faisant partie de l'entité de Braives.

Cette activité intra-muros avait séduit pas moins de trente-quatre convives dont plusieurs membres du Comité liégeois parmi lesquels le Grand Commandeur Pierre Doubels (son épouse Bernadette malheureusement excusée pour raisons de santé), Messires Michel Cuipers, Bailli Argentier et son épouse Evelyne ainsi que Guy Legros, Bailli Gonfalonier et son épouse Rika et Alain Guillaume, Bailli Echanson et Dominique Frantzen, Lieutenant du Roy d'Armes. Soulignons en outre, que Messires et Gentes Dames Geyskens, Grand Connétable et Liekens, Grand Sénéchal nous ont fait l'honneur de se déplacer pour participer à ce repas d'automne.

Cette fois, une innovation unanimement bien accueillie : le choix entre un menu «Terre» ou «Mer». Heureuse initiative de notre comité !

Maryse et moi-même étions attablés en la charmante compagnie de Messires et Gentes Dames Harsin (nos invités) et Guillot-Pingue (les invités de Rika et Guy Legros).

Ci-dessous, les différentes saveurs soumises à notre dégustation. Les vins étaient évidemment commentés par notre Bailli Echanson Alain Guillaume:

## Menu "Terre ou Mer"

Apéritif et zakouskis froids et chauds

Cava Mistinguett



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

Renaissance Les Vignes de l'Arque 2021 Pays d'Oc ou

Ou

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

OPI Chardonnay d'Argentine 2022





Sorbet



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

Ou

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



Panna cotta vanille-miel et garniture de fruits rouges



Café et mignardises



Il faut remercier et féliciter les organisateurs de cette belle journée, sans oublier le personnel de «La Goutte ».

On se réjouit déjà de participer au prochain événement qui sera sans doute, pour le clan de Liège, la choucroute annuelle de janvier.

Daniel SCHILLINGS  
Bailli



05.11.23 Repas d'automne

Le cava Minguett et ses zakouski



05.11.23 Menu "Mer"



## Chapitre Magistral Leuven 2023 (18 novembre)

Combien de fois nous sommes-nous rendus aux Chapitres louvanistes ? Nous l'ignorons mais qu'importe : quand on aime, on ne compte pas ! Aussi, c'est encore avec beaucoup de plaisir que nous nous y sommes inscrits cette année. Quelle joie de se retrouver réunis parmi les cent-trois personnes ayant répondu à l'invitation : Un chiffre tout simplement fabuleux !

Pour célébrer dignement cet événement, c'est les « Salons De Venkel » à Kortenberg qui ont été retenus : un superbe établissement serti dans un parc tout aussi magnifique. Evidemment, la météo peu clémente ne permettait guère de s'y attarder, les sentiers boueux s'avérant redoutables pour les délicates chaussures des invités !

A l'instar de bon nombre d'autres « Saint Bacchusiens » nous logions dans un des hôtels recommandés par le comité louvaniste : le « Taormina » à Zaventem (à deux pas). C'est de là que nous nous rendions vers le lieu de ralliement prévu à 18h00'.

D'abord, bien sûr, le traditionnel (et somptueux) défilé ! Y figuraient le Grand Maître ainsi que le Grand Connétable entouré de tous les Hauts Dignitaires du Comité Magistral mais aussi de Messires Théo Peeters, Grand Connétable émérite et Hugo Van Der Gucht, Grand Sénéchal émérite. Ajoutons que la quasi-totalité (sauf Alost) des Grandes Commanderies belges était représentée. Mais, cerise sur le gâteau, l'Angleterre ainsi que la France étaient présentes ! Pour l'Angleterre, Gente Dame Caroline Gould, Grand Connétable, entourée de ses Grand Sénéchal (Jenny Smith), Grand Chancelier (Phil Smith) et Grand Argentier (Nicky Stephens). Pour la France, Gente Dame Chantal Josse, Grand Connétable accompagnée de Gente Dame Paule Henriette Champagnat, Grand Sénéchal. De plus, les Commanderies du Wessex and Downland, Rhône Alpes Bourgogne et Champagne étaient présentes !

Après ce défilé, la tout aussi somptueuse cérémonie orchestrée par Messire Johny Algoet. Ce Chapitre était ponctué de nombreuses promotions et de confirmations d'ancienneté. Retenons l'élévation de Messire Marc Louwijck au grade de Grand Web Master au sein du C.I.O., Messire Franck Algoet devenant le Commandeur chef de clan de Mouscron. Retenons également que le Bailli Argentier Thomas Stevens est promu Commandeur, la Dame d'Atour Ingrid Peeters Bailli Argentier, le Chevalier Hospitalier Lorenz Flemink Bailli Gonfalonier à Louvain et le Chevalier Hospitalier Johan Grooten Bailli à Sint Niklaas... et combien d'autres promotions. Egalement de nombreux décernements d'ancienneté parmi lesquels signalons Messire Alain Coutelier, Roy d'Armes qui recevait le Lys d'Or.

Enfin, six Ecuyers étaient adoubés Chevaliers et huit Dames Ecuyers étaient proclamées Dames Chanoinesses. A cette occasion, la noble assemblée était invitée à déguster un délicieux vin d'honneur portugais « Trévo ».



Une fois de plus, nous déplorons devoir nous appesantir sur un phénomène à ce point récurrent : certains Ecuyers se sont présentés devant le Grand Maître dans des tenues vestimentaires absolument pas conformes aux prescriptions en vigueur. Il nous reste à espérer, pour peu que ces tout frais Chevaliers nous restent fidèles, qu'ils se conformeront, dans les meilleurs délais, aux us et coutumes de notre Ordre.

Dès la clôture de la cérémonie, les convives étaient invités à gravir deux étages (un peu pénible pour les personnes à mobilité réduite) pour y déguster un Champagne Malard accompagné de ses zakouskis.



18.11.23 Leuven : les zakouskis

Ceci avant de redescendre dans la salle à manger. La délégation liégeoise était réunie autour de la même table : Messire Pierre Doubels, Grand Commandeur, Messires et Gentes Dames Cuipers, Legros, Schillings, Baillis et Dames D'Atour et Messire Jean-Marie Goffin, Chevalier Hospitalier.

Au menu (digne de Saint Bacchus, comme d'habitude) :

Tartare de bar,  
Granité de concombre

Soave Classico DOP  
Sartori 2022

---

Paupiette de saumon et langoustine  
Sauce au beurre et poireau frit

Domaine Doriac  
Chardonnay 2022

---

Presac, Duroc de Batalle  
Gratin dauphinois, sauce Madère

Château Lajarre  
Bordeaux supérieur 2019

Buffet de desserts et café



18.11.23 Leuven : buffet de desserts

Un délicieux menu de nature à satisfaire les plus exigeants ! Quant aux vins servis qui étaient savamment commentés par Messire l'Echanson, ils étaient manifestement dignes d'arroser un tel festin !

En outre, une piste de danse était prévue animée par un DJ des plus talentueux. Vu le grand nombre de participants, cette initiative a été manifestement appréciée !

Signalons également, qu'à notre grande surprise, différentes boissons (vins, bières, softs) étaient proposées gracieusement à la noble assemblée dès l'issue du repas.

C'est vers 1h30', que nous avons pris congé. Nous n'avons pas vu le temps filer !

Soyons reconnaissants envers Yves Gasia et son équipe ainsi qu'envers le personnel qui nous a choyé avec un professionnalisme hors du commun.

Maryse Schillings,  
Dame d'Atour  
Daniel Schillings,  
Bailli









# Le mot de notre Bailli Echanson

Lors de notre repas d'automne terre ou mer, nous avons dégusté un chardonnay argentin.  
Je vous livre la fiche de dégustation, ainsi que des renseignements sur l'argentine.  
Bonne lecture.

**Alain Guillaume**  
**Bailli Echanson**

## Opi Chardonnay Mascota Vinyards

Un élégant vin blanc argentin de Mendoza  
Opi Chardonnay est l'un des vins blancs les plus appréciés de la luxuriante région viticole de Mendoza en Argentine. Ce beau cépage prospère dans un climat continental et le sol fertile de Mendoza, offrant l'environnement idéal pour produire des vins de Chardonnay de haute qualité.  
Récolté à la main. Vin élevé en fût de chêne français et américain de deuxième et troisième utilisation, fermentation malolactique de 50 % du vin.

Dégustation :

A l'œil, Vin clair à la couleur citron pâle,

Opi Chardonnay se distingue par ses arômes séduisants. Au nez, des parfums de pêche mûre, d'ananas et d'agrumes, qui sont complétés par des notes de noix grillées, d'épices et de vanille.

En bouche, rond en bouche avec une acidité équilibrée, la finition est de longueur moyenne.

Mets et vin

Grâce à ses saveurs raffinées et ses notes subtiles de bois, Opi Chardonnay est le compagnon idéal pour les plats de poisson. Qu'il s'agisse de saumon grillé, de morue au beurre ou d'un délicieux plateau de fruits de mer,

L'Opi Chardonnay prend également tout son sens avec les plats de volaille. Les accents d'agrumes frais et les douces notes de vanille complètent parfaitement le goût du poulet rôti, de la dinde tendre ou du canard savoureux, De même, il est idéal pour accompagner le fromage frais, les pâtes en sauce blanche et les asperges.

# Opi Chardonnay Mascota d'Argentine 2022

## ARGENTINE

### PETIT HISTORIQUE

Les premiers plants de vitis vinifera provenant d'Espagne sont arrivés en Argentine en 1541 et la création d'un premier par le prêtre Juan Cidro remonte à 1557. on assistera ensuite à la fondation de la ville de Mendoza. Les colons, au cours d'époques successives, vont s'employer à construire des barrages pour favoriser l'irrigation, introduire des plants européens et apporter leur expérience viticole.

Depuis toujours, on cultivait en Argentine le mission ou criolla et le cereza.

A la fin du 18ème siècle, Michel Aimé Pouget plante les premiers ceps de malbec.

Les cépages vont se multiplier ainsi que les styles de vins.

Après l'ère Peron où la consommation de vin de table était monnaie courante,

l'Argentine connut sous la dictature militaire, un recul sévère de son industrie viticole.

Depuis les années 1990, on a planté massivement des cépages de qualité et on a investi dans des caves modernes. Ces efforts portent maintenant leurs fruits.

### LE VIGNOBLE

L'Argentine est le 5ème producteur de vins au monde : mais avant 1995 le pays exportait peu et ses vins étaient relativement médiocres. Tout cela a bien changé.

Il y a 10 régions viticoles situées près du Chili à des latitudes basses pour la viticulture. Le vignoble chilien est coincé dans un couloir chaud entre les Andes et le

Pacifique, le vignoble argentin doit son existence à l'altitude, entre 700 et 1400

mètres. Là-haut, l'écart de température entre jour et nuit est favorable au raisin et

ses arômes, l'air est sec, l'ensoleillement intense, l'irrigation constante, les maladies

rares. Il n'y a pas que des points positifs : le temps peut être capricieux ( grêle,

gelées de printemps, le zonda, vent chaud et sec ), les rendements sont trop élevés.

Les viticulteurs ont tendance à changer leurs comportements : ils remplacent les

cépages traditionnels par des variétés nobles, ils changent leur système de culture de

la vigne, abandonnant les espaliers, l'irrigation se fait goutte à goutte, la densité de

plantation est plus élevée, on taille scrupuleusement. Tous ces éléments concourent à

une diminution des rendements et à une amélioration de la qualité.

Les sols sont jeunes et alluviaux, sablonneux.

## CEPAGES

Les cépages traditionnels cereza et criolla grande sont destinés à l'élaboration de vins rosés et cultivés pour la consommation locale : ils sont en régression.

En blanc, le torrontés, notamment la variété torrontés riojana, est un cépage de qualité aux arômes floraux et de muscat et naturellement acide.

On rencontre aussi le Pedro Ximénez, le muscat d'Alexandrie, le chenin, le sémillon, le tocai friulano et surtout le chardonnay (barriqué).

En rouge, en tête, la bonarda, cépage d'origine italienne, souple, délicat. Ensuite, le malbec (10000 ha) qui donne un résultat très différent du cot de Cahors. Ensuite, on peut mentionner le tempranillo, cabernet sauvignon, sangiovese, merlot, syrah, barbera, le pinot noir. Les vins sont riches, les arômes puissants et mûrs.

## REGIONS VITICOLES





## MENDOZA

C'est la plus grande région de production, le cœur de la viticulture argentine. Cette zone produit sur ses 144000 ha les 2/3 du vin du pays.

C'est le pays du malbec et l'on dénombre pas mal de vieilles vignes à Lujan, Maipu, cette dernière connue aussi pour la qualité de son cabernet sauvignon.

Dans le Valle de Uco, on produit en altitude (900 à 1250 m) des blancs aromatiques issus de chardonnay et de sémillon ainsi que de bons malbecs.

Mendoza-Est est une grande région de production de masse ; les meilleurs vins proviennent de La Agricola.

C'est à Mendoza-Sud ( San Rafael ) que Valentin Bianchi possède son domaine.

La Agricola : vins blancs et rouges peu onéreux ; haut de gamme, la marque « Q »

Bianchi : toute la gamme

Bodegas Esmeralda : Catena est le plus gros producteur de vins argentins.

3 gammes : Catena Alta (haut de gamme ), Catena et Alamos Ridge, Argentino.

Caro (malbec, cabernet) avec la contribution des Barons de Rothschild ( Lafite )

Bodega Lurton : les frères Lurton ont acheté 120 ha pour produire des vins de cépages bons et pas chers.

Bodega Norton : vins blancs et rouge au meilleur rapport qualité-prix (malbec)

Catena : 4 générations

Peñaflor : 2ème entreprise viticole d'Argentine. Différentes marques et gammes, dans de nombreuses régions : Trapiche, Bright Brothers...

Domaine Vistalba : élégants malbecs, Fabre Montmayou (style bordelais) et Infinitus (vins fruités, équilibrés)

Bodegas y Cavas de Weinert : rouges au remarquable fruité.

Alta Vista : des français vinifient des malbecs de 60 ans ( cuvée Alto )

Clos de los Siete : l'aventure de 3 bordelais

(Michel Rolland, J.M. Arcaute, P. Schell ) qui y ont planté sur 840 ha les grands cépages français ou gardé de vieux malbecs de 60 ans

Terrazas de los Andes à Pedriel : appartient à Chandon. 3 gammes : alto, reserva et gran. Les vins portent le nom du cépage. Association avec Cheval Blanc : le Cheval des Andes (assemblage cabernet, malbec, petit verdot ).

Viña Santa Julia

Finca Flichman : appartient au portugais Sogrape. Très bon cabernet sauvignon

## SAN JUAN ET LA RIOJA

49000 ha de vignes pour San Juan au nord de Mendoza, cette zone constitue la 2ème zone viticole d'Argentine.

Ce sont des vins simples ; parfois des vins rouges robustes.

La Rioja, 7000 ha, la zone la plus ancienne et la plus petite, est connue pour le torroutés.

## CAFAYATE

Un vignoble d'altitude ( 1600 m ) connu pour ses vins blancs. Une longue vallée ensoleillée et sèche avec des sols sablonneux et pierreux et des écarts de température énormes entre jour et nuit, été et hiver. Irrigation nécessaire.

Le torrontés est ici fin et parfumé. Petit à petit, on introduit des cépages rouges comme le cabernet, le tannat, le malbec.

Michel Rolland et Arnaldo Etchart possèdent un domaine expérimental.

Michel Torino

Etchart : appartient à Pernod Ricard. Torrontés épicés, cabernets élégants.

Colomé : vignoble le plus haut du monde à 2400 m.

## RIO NEGRO

3% de la production viticole du pays, ce vignoble se situe au sud de l'Argentine et possède un énorme potentiel dû, tout d'abord, à sa topographie, son climat remarquable ( chaleur sèche, importants écarts de température ... ) et ses viticulteurs au nombre desquels on peut mentionner Catena, Fabre Montmayou et Humberto Canale.

Humberto Canale : vins de bonne acidité et aux arômes fruités séduisants : merlot, malbec, cabernet, pinot noir ; sémillon, sauvignon, torrontés, chardonnay, riesling.

# Le Chant d'Eole est élu meilleur vin belge pour 2023

Le Chant d'Eole, le nectar élaboré par le domaine éponyme dressé à Quévy et tenu par Hubert Ewbank de Wespim, a été élu "meilleur vin belge 2023". ©AVPRESS

Un titre de plus ! Le Chant d'Eole, le nectar élaboré par le domaine éponyme dressé à Quévy, a été élu "meilleur vin belge 2023" ce dimanche, ajoutant cette énième distinction à un palmarès déjà bien "assemblé". Avec la plus haute note du concours du Meilleur Vin Belge 2023, ce sont donc les bulles du Domaine du Chant d'Eole qui sont reparties avec ce titre prestigieux.

Le 20 septembre dernier, les médaillés du concours du Meilleur Vin Belge 2023 étaient annoncés en grande pompe. *"Le Domaine du Chant d'Eole s'y était vu décerner trois nouvelles médailles dont deux médailles d'or",* confie Amélie Guillaume, la responsable communication et marketing du domaine. *"Parmi les 233 vins provenant de 63 domaines et jugés par un jury d'experts, 70 s'étaient distingués par une médaille. C'est avec fierté et émotion que le Domaine du Chant d'Eole avait accueilli cette nouvelle."*

Mais c'est ce dimanche, lors de la remise des diplômes et trophées du concours que les responsables du domaine ont appris la nouvelle. *"Quelle ne fut donc pas la joie du Domaine lorsque le président de la VZW Belgische Wijnbouwers annonça cette distinction supplémentaire. Elle constitue une vraie reconnaissance de l'énergie et du dévouement de tous les instants que l'équipe du Domaine consacre, jour après jour, à élaborer des bulles d'exception. Cette nouvelle reconnaissance confirme une fois de plus que les équipes réalisent cette mission avec brio !"*

Si l'émotion semble bien déborder du chai quévysien en ce début de semaine, rappelons que le domaine n'en est pour autant pas à sa première distinction dans ce concours départageant les crus belges. Une médaille d'or pour son Chant d'Eole Réserve 2018 et son Chant d'Eole Rosé, le bronze pour son Chant d'Eole Blanc de Blancs, ou encore le titre de meilleur vin belge pour le Chant d'Eole Réserve de 2018, les prix se multiplient au fil des années et des millésimes.

Il faut écrire que le domaine, en plus de mettre le paquet pour élaborer un nectar de qualité, ne lésine pas sur les moyens pour mettre en valeur sa production, que ce soit au travers d'événements festifs, ou sur la carte de sa brasserie (La Brasserie d'Eole) ou encore de son très renommé restaurant gastronomique, l'Impératif d'Eole.

Hubert Ewbank de Wespín est, comme on l'imagine, un entrepreneur heureux. Contacté, il nous livre intégralement sa réaction.

*"Je suis extrêmement honoré et fier d'apprendre que notre domaine viticole, Le Chant d'Eole, a été élu meilleur vin belge au concours du meilleur vin Belge. Cette reconnaissance prestigieuse est le fruit de notre travail acharné et de notre passion pour la viticulture.*

*Il y a un mois, nous avons déjà été récompensés avec trois médailles pour nos vins présentés lors de ce concours, ce qui démontre la constance et la qualité de notre production. De plus, les 70 médailles décernées à d'autres vignobles belges soulignent la compétitivité et l'excellence de notre viticulture en Belgique.*

*Recevoir de nouveau cette distinction est pour nous une véritable source d'encouragement pour l'avenir. Cela confirme que nous sommes sur la bonne voie et que notre engagement envers la qualité et l'innovation porte ses fruits. Nous continuerons à travailler avec passion et détermination pour offrir aux amateurs de vin des produits d'exception.*

*Je tiens à remercier chaleureusement le jury du concours du meilleur vin belge pour cette reconnaissance, ainsi que tous ceux qui ont contribué à notre succès, de notre équipe dévouée à nos clients fidèles. C'est grâce à leur soutien indéfectible que nous avons pu atteindre ce niveau d'excellence.*

*Nous sommes impatients de partager notre passion pour le vin avec le public qui viendrait visiter le domaine et passer dans nos deux restaurants pour le déguster. Cette distinction nous motive à poursuivre notre quête de l'excellence et à repousser les limites de notre savoir-faire.*

*Encore une fois, je tiens à exprimer ma gratitude et ma fierté pour cette reconnaissance exceptionnelle. C'est un honneur d'être élu meilleur vin belge 2023."*

# Le beaujolais nouveau (article de presse)

## Le beaujolais nouveau est arrivé : quatre vins sous la loupe

### PRIMEUR

L'avis de notre expert, Fabrizio Bucella: un coup de coeur... à 14 € et un vin typique marqué par la banane, à 2,99 €.

**C'**est la tradition, le troisième jeudi de novembre: il débarque. Le beaujolais nouveau est arrivé. L'occasion de se pencher sur un phénomène marketing et de juger ces vins jeunes, fortement marqués par le fruit. "Ce sont des vins de soif, à partager entre amis, sans nourrir de grande attente", formule Fabrizio Bucella, docteur en physique, professeur et fin œnologue. "Ce sont des primeurs, en ce sens qu'ils sont élaborés très rapidement après les vendanges. Même pas deux mois suffisent pour élaborer ces vins en utilisant une technique de macération carbonique, due fermentation beaujolaise et une fermentation cellulaire. Ce qui donne des vins très marqués par le fruit, avec peu de longueur et une

robe pastels soutenue." Le beaujolais nouveau a été lancé en 1951, pour aider le Beaujolais à écouler un vin qui ne se vendait pas.

**Un pur produit marketing qui séduit malgré tout.**

"C'est une pure invention marketing qui a diablement bien fonctionné. Il y a quelques années, une bouteille de beaujolais sur deux vendues était du beaujolais nouveau. C'est un vin très industriel dont l'arôme de banane caractéristique durant de nombreuses années provenait d'une levure industrielle utilisée pour les vins primeurs. Depuis, les vignerons se sont montrés plus inventifs et l'appellation a été tirée vers le

haut. Depuis 5 ans, on note même une véritable amélioration."

Dans la grande distribution, on trouve déjà des primeurs, comme ce côtes-du-rhône, vendu à 2,99 € à Carrefour. Pour notre test à l'aveugle, nous avons également opté pour un vin de la maison Duboeuf, pape du beaujolais, vendu 7,49 €. Chez le caviste, nous avons sélectionné un vin élaboré par Kéké Descombes et un beaujolais village nouveau de la SARL Zordan, tous deux à 14 €.

**Un nez caractéristique**

Premier constat de notre expert. "Au niveau de la robe, il y a une certaine uniformité, caractéristique de ces vins jeunes." Place au nez. "Clairement, le vin le moins cher est le plus marqué par cet arôme typique de la banane. Les autres dégagent aussi ce nez typique du beaujolais nouveau, mais moins nettement."

La dégustation du côtes-du-rhône premier prix "est typique". Elle correspond aux caractéristiques du beaujolais nouveau. Cela n'a rien d'exceptionnel mais on s'y attend. Un vin vendu à 2,99 € qui n'offre pas forcément un bon rapport qualité-prix, mais qui "justifie" son prix. Je ne metrais pas 2,99 € pour ce vin, personnellement, mais il fait le job."

Place à la maison Duboeuf. "On sent qu'il y a un niveau supérieur au premier vin, mais ça ne vaote pas des sommets. Le nez, la bouche, tout correspond à l'attente d'un beaujolais, mais je ne suis pas sûr que cela justifie un prix de 7,49 €. Sur ce coup, le pape du beaujolais s'est surtout mué en pape de la vente."

Enfin, les deux vins achetés chez le caviste font clairement la différence à la dégustation. "C'est un véritable coup de coeur pour le Descombes. C'est très bien fait, c'est bon. Des quatre, c'est de loin mon préféré et c'est le

seul à qui j'attribuerais un léger potentiel de garde. Il se marie très bien avec les plats qu'accompagne généralement le vin blanc, comme les charcuteries, le fromage, le poisson, la volaille. Le beaujolais village est également au-dessus des deux premiers vins, mais il ne justifie assurément pas un prix de 14 €. C'est assez cher pour ce type de vin, qui est un vin de copains, à boire. Personnellement, à ce prix-là, j'opte clairement pour un autre vin."

**Ne dépensez pas trop**

En résumé, Fabrizio Bucella recommande de ne pas dépenser des fortunes pour un beaujolais nouveau. "Il y a moyen de se faire plaisir à petit prix, tout en sachant que l'on reste dans un vin jeune, peu tannique, très marqué par le fruit, il ne faut pas en nourrir de grandes attentes, mais même la bouteille à 2,99 € n'est pas mauvaise, tout en justifiant son prix."

Vincent Schmidt



**Un nez caractéristique, un goût très marqué de fruits, mais un vin de soif, qui ne vaote pas les sommets: le beaujolais nouveau est une tradition lancée en 1951 pour écouler des vins qui ne se vendaient plus.** © DIMITRI GABRIEL



## Les dates à retenir.

### Chapitres 2024

Aalst	<b>Magistral (53)</b>	<b>samedi 7 septembre 2024</b>
Brugge	Annuel (24)	samedi 20 avril 2024
Leuven	Annuel (59)	samedi 16 novembre 2024
Liège-Verviers	<b>Magistral (50)</b>	<b>samedi 9 mars 2024</b>
Mouscron	Annuel (54)	lundi 3 juin 2024
Sint Niklaas	<b>Magistral (58)</b>	<b>samedi 19 octobre 2024</b>
Waregem	Annuel (51)	samedi 4 mai 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.**

<u>Janvier</u> :	Schillings Maryse	03
	Goffin Jean-Marie	17
	Doubels Bernadette	30

<u>Février</u> :	Koerfer Véronique	11
	Leclercq Paul	21

<u>Mars</u>	Lecloux Carmen	07
	Castellani Bruno	09
	Ziane Marie	10
	Stumpf Manuella	16
	Frantzen Dominique	21
	Tahiraj Ali	29

<u>Avril</u> :	Koelman Robert	03
	Putzeys Evelyne	07
	Doubels Pierre	15
	Frantzen Marie-France	21
	Roche Edy	21
	Delsuphexe Jean-Claude	26

# A vos agendas : Choucroute 2024



## *Ordre Hospitalier Curieux et Courtois des Chevaliers de Saint-Bacchus*

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 la traditionnelle choucroute de l'an neuf, le dimanche 14 janvier 2024, à partir de 12 heures au restaurant la Scuderia 2.0, rue de Magnée 10 à 4620 Fléron.



La réception débutera par la présentation des vœux du Grand Commandeur et un rappel des événements de l'année écoulée avec une brève présentation de la situation financière par notre Bailli Argentier.

De même, nous aurons le plaisir d'introniser les impétrants qui souhaitent rejoindre notre Ordre.

Ensuite, nous aurons le plaisir de déguster le menu dont vous trouverez le détail à la page suivante. Durant le repas, nous organiserons notre traditionnelle tombola dotée de très beaux lots.

Cette année encore, nous avons tenu à maintenir autant que possible la tradition de cette première réunion de notre Grande Commanderie. Pour que ce début d'année 2024 reste convivial, le repas vous est proposé au prix de 58 EUR par personne.

**Les réservations doivent parvenir auprès de notre secrétariat pour le dimanche 7 janvier 2024 au plus tard. Votre inscription sera effective dès la réception de votre écot sur le compte BE13 7320 6459 1139 au nom de l'Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus Liège-Verviers avec en communication votre nom et prénom.**



## MENU CHOUCROUTE 2024

### Apéritif

Prosecco + Zakouskis

### Entrée

Toast au foie gras et ses confits  
Gewürztraminer

### Plat

Choucroute Royale,  
Saucisse de Francfort, saucisson polonais, lyonnais, jambonneau, lard  
et sa purée de pommes de terre maison.  
Pinot Gris

### Dessert

Tiramisu revisité en galette des rois  
Epiphanie oblige,  
Nous couronnons les reines et rois 2023

Café/thé, softs compris

## Formulaire d'inscription choucroute 2024

La date limite des inscriptions est fixée au dimanche 7 janvier 2024.

Nom : .....

Prénom : .....

Je participerai à la choucroute traditionnelle avec .....personne(s) accompagnante(s)

Je verse le montant de : ..... X 58 EUR = ..... EUR

Soit au total ..... EUR sur le compte **BE13 7320 6459 1139** au nom de l'**Ordre des Chevaliers de Saint-Bacchus Liège-Verviers** avec en communication votre nom et prénom.

Formulaire à renvoyer par E-mail à : [bacchussecretariat.liege@gmail.com](mailto:bacchussecretariat.liege@gmail.com)

Les annulations ne seront pas acceptées vu le délai très court entre la date limite de réservation et celle du repas.

Nous ne pourrons pas vous rembourser la réservation au-delà du 7 janvier 2024 et ce en fonction des engagements pris envers le traiteur.

Le comité décline toute responsabilité en cas d'abus d'alcool.

## 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 : [bacchusecretariat.liege@gmail.com](mailto:bacchusecretariat.liege@gmail.com)

Merci d'avance.

## Notre Comité



**Messire Pierre Doubels, Grand Commandeur**

**Gente Dame Bernadette Hemmeryckx, Bailli Argentier Honoraire**



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

**Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier**

**Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson**

**Messire Guy Legros, Bailli Gonfalonier**

**Messire Jean-Marie Goffin, Chevalier Hospitalier**

**Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour, Secrétaire**

*Le Grand Commandeur et le Comité de la Grande Commanderie de Saint Bacchus Liège-Verviers vous présentent leurs meilleurs vœux pour l'année 2014 et vous souhaitent beaucoup de bonheurs et de réussites durant cette nouvelle année.*



Visitez notre **NOUVEAU** site :

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



**Editeur responsable**

Pierre DOUBELS, Grand Commandeur

bacchusdoubels@gmail.com

CBC Banque **BE13 7320 6459 1139**

Rue de Retinne, 75 – 4620 Fléron

Tél. +32 (0)4 358 77 23

GSM. +32 (0)471 69 59 65

**Comité de rédaction**

Messire Pierre Doubels, Grand Commandeur

Gente Dame Bernadette Hemmeryckx, Bailli Honoraire

Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour, Secrétaire

Gente Dame Maryse Schillings, Dame d'Atour

Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier

Messire Alain Guillaume, Bailli Echanson

Messire Guy Legros, Bailli Gonfalonier

Messire Daniel Schillings, Bailli Officier du Lys d'Or

Adresse électronique : bacchusecretariat.liege@gmail.com