

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 2025 n°108**

Bacchus, Dieu de la Vigne



1. Le mot de notre Commandeur Chef de Clan, Messire Guy Legros

C'est avec un immense plaisir que mon épouse Rika et moi-même avons assisté au Chapitre Magistral de Mouscron, ce lundi 2 juin dernier.

Et pour cause : notre Bailli, Daniel Schillings, y a été promu **Bailli Gonfalonier National**, succédant ainsi à Georges De Bleeckere, désormais **Bailli Gonfalonier National Honoraire**. Quelle fierté pour la Grande Commanderie de Liège-Verviers d'être à nouveau représentée à un tel niveau au sein de l'Ordre !

Il convient également de rappeler que notre Clan compte parmi ses membres des personnalités éminentes :

- **Messire Alain Coutelier**, Roy d'Armes de Belgique,
- **Gente Dame Marina Fabbricotti**, Grand Chancelier,

tous deux membres du Comité Magistral.

Par ailleurs, Messire Alain Coutelier siège également au **Conseil International de l'Ordre**, en qualité de **Grand Chambellan** !

Autre sujet de satisfaction : notre Grande Commanderie est régulièrement présente lors de chaque Chapitre organisé en Belgique, et très souvent à l'étranger.

Cependant, force est de constater que, malgré l'incitant de 25 EUR offert par la Grande Connétablie de Belgique lors d'une première participation à un Chapitre hors de son Clan, ce sont encore et toujours les mêmes membres liégeois qui assurent cette représentation. Et pourtant, l'accueil dans les autres Grandes Commanderies est systématiquement chaleureux, sincère et convivial.

Je m'interroge néanmoins sur la participation, parfois trop timide, de nos membres à nos propres activités. Depuis mon entrée en fonction lors du Chapitre Magistral de mars 2024, j'ai pu constater que nos événements rassemblent souvent près de la moitié d'invités extérieurs. Cela doit-il nous amener à repenser notre calendrier ? Ou la nature même de nos activités ?

En cette période estivale, je vous souhaite à toutes et à tous d'excellentes vacances, riches en joie, en bonheur... et en bons vins !

Amitiés chevaleresques,

Par Saint Bacchus, Aymons Nous.

Guy Legros
Commandeur – Chef de Clan

2. Chapitre Magistral de la Grande Commanderie de Brugge 26 avril 2025

C'est à Moerkerke, entité de Damme située dans les Polders et entourée de deux canaux que nous étions conviés par la Grande Commanderie de Brugge. Bien qu'il ne reste pas grand-chose du château d'origine, cet établissement, toujours entouré de ses douves, est magnifique. Il a d'abord été reconstruit en 1908 puis fortement endommagé en 1944 suite à la bataille entre Canadiens et Allemands. Dès 1945, un restaurant s'y installa après d'importantes transformations.

L'endroit signifiant exactement « Eglise au milieu des marais » était particulièrement bien choisi pour la circonstance car le bâtiment dispose de plusieurs salles pour banquets.



Ce n'est pas moins de cent dix-huit membres et invités qui avaient répondu à l'appel pour fêter dignement cet événement (Soixante-trois lors du dernier Chapitre Magistral de 2022).

Assistaient aux réjouissances :

Au niveau international : Notre Grand Maître Johny Algoet et sa Première Grande Dame de L'Ordre.

Au niveau national : Notre Grand Connétable Jos Geyskens et sa Première Grande Dame de Belgique ainsi que tous les Hauts Dignitaires de son comité.

Soulignons également le fait que la totalité des Grandes Commanderies belges étaient présentes, Liège-Verviers étant représentée par Messires et Gentes Dames Cuipers et Schillings.

En outre, relevons la présence de Messire et Gente Dame Phil et Jenny Smith qui s'étaient déplacés depuis l'Angleterre.

De plus, Chantal Josse, Grand Connétable de France avait également fait le déplacement entourée de délégations de Champagne, d'Isle de France et de Rhône-Alpes-Bourgogne.



Après le traditionnel et somptueux défilé des Hauts Dignitaires et Dignitaires, la cérémonie était orchestrée avec tout le bon soin habituel.

De nombreuses promotions, proclamations, mises à l'Honorariat, distinctions et adoubements figuraient au programme. Retenons, entre autres, que le Commandeur Claude van Pottelsberghe de la Potterie était promu Grand Commandeur et sa Gente Dame Carine Ramon Grande Dame d'Atour. Soulignons aussi, que notre Grand Chancelier Marina Fabbriotti et notre Grand Connétable Jos Geyskens et sa Gente Dame Magi Haesaerts recevaient le Lys d'Or.

Enfin, huit Ecuyers étaient adoubés Chevaliers et une Dame Ecuyer était proclamée Dame Chanoinesse.

Pour sceller cet engagement :

Un excellent Canon-Fronsac 2019 nous était soumis à dégustation.



Après le défilé de sortie, vu la clémence de la météo, la noble assemblée était conviée à prendre l'apéritif dans le parc : un Champagne Grand cru Michel Hernoux brut accompagné de nombreux et succulents zakouskis.



Le Champagne Grand Cru
Michel Hernoux brut
et ses zakouskis

Ensuite, nous avons été invités à nous diriger vers la salle à manger. Maryse et moi-même partagions, pour notre plus grand plaisir, la table de Messires et Gentles Dames Coutelier, Cuipers, Fabbricotti mais aussi de Martine Perot, Première Grande Dame de L'Ordre Emérite, Marie-Andrée Gabriel-Munier, Commandeur d'Isle de France et Elvire Lellouch, Dame Chanoinesse d'Isle de France.

Au menu :

En première entrée :



Tataki de thon, salsa de légumes
Crevettes grillées, sorbet concombre
accompagné de
Domaine de la Madone "Pied de la rue"
Viognier - Rhône, Beaujolais 2021



En deuxième entrée :



Asperges de Malines sauce mousseline
filet de turbot, saumon fumé, herbes fraîches
Accompagnées de Domaine de la
Mordoré "La reine des bois", blend
Rhône, Lirac 2022



En plat :



Médailillon de veau rôti aux asperges
Carottes glacées, pommes de terre au four
Accompagné de deux vins au choix :
Château Pontet La Gravière "Rubis"
Graves 2020
ET/OU
Luigi Einaudi, Langhe, Barbera
Piemonte, Dogliani 2023



En dessert :



Millefeuille aux fruits rouges
Sabayon à la bière cerise, vanille

Café et mignardises.

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.

En outre, une piste de danse était mise à la disposition des nombreux amateurs qui ont pu apprécier le professionnalisme du D.J. 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 du château de Moerkerke ainsi qu'à Messire Claude Van Potelsberghe de la Potterie et son comité.

**Maryse et Daniel Schillings
Dame d'Atour et Bailli Gonfalonier National**

3. Chapitre Annuel Grande Commanderie de Waregem 17 mai 2025

Après s'être installés au Parkhotel à Waregem, nous nous sommes rendus à l'hippodrome qui était le lieu de ralliement.

A la fin du dix-neuvième siècle, les courses de chevaux étaient fort à la mode en Belgique. Aujourd'hui, il n'en reste pas grand-chose si ce n'est cet hippodrome très célèbre en Flandre occidentale. Il a été construit en 1887 à la demande du Roi Léopold II.

Les cinquante personnes inscrites à ce Chapitre étaient accueillies dans une vaste salle située au troisième étage offrant ainsi une magnifique vue panoramique sur le champ de courses.

D'emblée, il nous était servi un somptueux apéritif : zakouskis chauds et froids accompagnés d'un Champagne Pierson Cuvelier Grand Cru 100% pinot noir que nous avons dégusté entre amis.



Suivait bien évidemment le traditionnel défilé des Hauts Dignitaires et Dignitaires. En faisaient partie, bien sûr, Messire Jan Herman, Grand Commandeur de Waregem entouré des membres de son comité : Messires Lescauwaet, Commandeur, Desmet, Bailli Echanson, Lambert, Bailli et Decroos, Bailli. Insistons sur le fait que notre Grand Maître, Johny Algoet était présent, Messire Jos Geyskens, Grand Connétable et Staf Liekens, Grand Sénéchal également. Enfin, la plupart des Grandes Commanderies belges étaient représentées : Messires Claude Van Pottelsberghe de la Potterie, Grand Commandeur pour Brugge, Yves Gassia, Grand Commandeur pour Leuven, Daniel Schillings, Bailli pour Liège-Verviers, Franck Algoet, Commandeur-Chef de clan et Roger Mahieu, Commandeur pour Mouscron, Jan Grooten, Commandeur-Chef de clan et Carl Derycke, Grand Commandeur Honoraire pour Sint-Niklaas.



Maryse et moi-même partageons la table en la très agréable compagnie de Messires et Gentes Dames Johny Algoet, Grand Maître, Claude Van Pottelsberghe de la Potterie, Grand Commandeur et de Messires Franck Algoet, Commandeur-Chef de clan et Roger Mahieu, Commandeur.



Au menu :

En entrée



Asperges à la flamande

Saumon fumé – Miso mayo

Malagousia 2023

Aslanis - Grèce

En plat



Filet de porc Iberico – Estragon

Carottes – Chou blanc

Pommes amandines

Clonic 2021 - Espagne

Cave Cedo Anguerra

En dessert



Bavaois de mangues

Yoghourt et Cuberdon

Thé ou Café et mignardises

Les vins servis se mariaient parfaitement tant avec l'entrée qu'avec le plat.

Ajoutons que dès la fin du repas, des boissons (Soft, bière, ...) nous étaient proposées gracieusement !



La dernière partie de la soirée était réservée à la danse et assurée par un DJ particulièrement talentueux qui répondait aux demandes des convives.



Soirée qui devait se terminer bien tard et ce, pour notre plus grande joie !

Nous félicitons chaleureusement le Grand Commandeur Jan Herman et son comité ainsi que le personnel des « Salons Hippologia » pour ce merveilleux moment passé chez eux.

**Maryse et Daniel Schillings
Dame d'Atour et Bailli Gonfalonier National**

4. Chapitre Magistral Grande Commanderie de Mouscron 02 juin 2025

Ce ne sont pas moins de cent-six convives qui ont estimé opportun de répondre présents à ce cinquante-cinquième Chapitre Magistral de Mouscron. Un très beau chiffre même si c'est tout à fait dans la moyenne compte tenu du dynamisme de cette Grande Commanderie, active, faut-il le rappeler, depuis 1970.

Dans l'après-midi, installation à l'hôtel Floréal Panoramique à Mont-Saint-Aubert que nous avons déjà fréquenté par le passé : magnifique établissement recommandé par la Grande Commanderie de Mouscron. Son qualificatif « Panoramique » n'est nullement usurpé puisqu'il est situé sur une butte offrant ainsi une vue imprenable. C'est à deux pas que se situe la « Ferme du Reposoir » à Kain sélectionnée pour ce Chapitre Magistral. Cette magnifique propriété que nous connaissons également se niche dans un écrin de verdure parsemé de multiples étangs peuplés de canards, oies et autres sympathiques volatiles migrateurs issus des quatre coins du monde.

Ce Chapitre était, comme toujours, précédé d'un défilé des Hauts Dignitaires et Dignitaires présents : Y figuraient notre Grand Maître Johny Algoet et son Grand Web Master Marc Louwyck, notre Grand Connétable Jos Geyskens entouré de tous ses Hauts Dignitaires. Soulignons que l'Angleterre était également présente : Caroline Gould, Grand Connétable et Jenny et Phil Smith, Grand Sénéchal et Grand Chancelier. Insistons aussi sur la présence de la Commanderie de Champagne en la personne d'Hubert Dauvergne, Commandeur. De plus, des délégations de la plupart des Grandes Commanderies de Belgique (sauf Alost) s'étaient déplacées pour l'occasion.

Ensuite la cérémonie qui s'avérait somptueuse !

Retenons, que Messire Franck Algoet était promu Grand Commandeur et sa Gente Dame Anne Grande Dame D'Atour. Messire George De Bleeckere, se voyait octroyer l'honorariat et Messire le Bailli cosignataire du présent article, très élégamment présenté par son Commandeur Guy Legros, lui succédait en qualité de Bailli Gonfalonier National.



Et combien d'autres promotions, mises à l'honorariat et distinctions honorifiques figuraient au programme !

Enfin, dix Ecuyers étaient adoubés Chevaliers et dix Dames Ecuyers étaient proclamées Dames Chanoinesses ! Ce chiffre qui laisse rêveur et auquel il convient d'ajouter deux Ecuyers et deux Dames Ecuyers de Brugge et de Waregem.

C'est à ce moment que toute l'assemblée était invitée à déguster un excellent Graves.



Messire Francky Segaert de Brugge officiait en qualité de Bailli Echanson vu le décès de Messire Xavier Callens. Précisons ici que durant la cérémonie Gente Dame Myriam Callens recevait la distinction du Lys d'Or tant pour elle que pour son défunt époux, à titre posthume.

L'apéritif nous était proposé dans la salle « L'Orangerie » ou, vu la clémence de la météo, dans son parc : un interminable défilé d'amuse-bouche chauds et froids accompagné d'un Champagne «Férat et fils » Premier cru blanc de blanc.



A table, la délégation liégeoise (Gente Dame Carmen Lecloux et Gentes Dames et Messires Cuipers Legros et Schillings) se trouvait réunie en compagnie de Messire et Gente Dame Vandenberghe de Mouscron.



Table autour de laquelle nous n'allons pas manquer d'être plus qu'agréablement surpris.

AU MENU

Première entrée :



**Asperges blanches, saumon fumé et
sa sauce mousseline**

**Trocard blanc - Bordeaux 2023
Vignobles Jean-Louis Trocard**

Deuxième entrée :



**Le géant des hautes mers (cabillaud)
et sa compagnie exotique**

**Muscat d'Alsace
Domaine Bader - 2023**

Plat :



**Son Altesse de l'étang (canard)
au poivre vert - Gratin dauphinois
Fantaisie de légumes.**

**Saint-Julien 2020
Les fiefs de Lagrange**

Dessert :



Soupe de fraises de Lesdin

Glace à la verveine

Le prince noir et sa suite.

Après ce repas pantagruélique, on pouvait dire « si on meurt cette nuit, ce ne sera pas de faim »

En début de soirée, le Grand Commandeur, Franck Algoet offrait un bouquet de fleurs à la maîtresse des lieux. Touchante attention ! Alors que plus tard, une sympathique tombola était organisée : une série de prestigieux flacons était proposée.

L'animation musicale assurée par le groupe « Ibiza » un trio de professionnels unanimement apprécié a permis de maintenir une superbe ambiance durant toute la soirée. Une piste de danse était, bien sûr, à la disposition des amateurs.



Encore une fois un inoubliable moment que nous devons à notre ami Franck et à son comité.

Le lendemain matin au moins vingt-cinq convives de la veille se retrouvaient dans la salle des petits déjeuners de l'hôtel précité !



5. Le mot de l'Echanson

Pour ces mois de soleil et de villégiatures nous allons traverser
l'Atlantique pour atterrir en Argentine.

L'Argentine.

Historique:

L'Argentine est devenue une terre viticole lors de la colonisation des Amériques. Les explorateurs amenèrent les 1^{er} ceps de vignes qu'ils plantèrent dans la région de Santiago del Estero d'où le vignoble s'étendit de plus en plus.

Viticulture : la culture de la vigne s'est faite en palissade ou en gobelet*. En gobelet* : culture de la vigne sur les façades.

Le plus bel exemple c'est la vigne plantée dans notre école (Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de la ville de Liège).

La culture de la vigne commença vers 1561 dans la région de Mendoza par les conquérants espagnols. Vers 1870 la crise du phylloxera* entraîna la baisse des importations.

En 1950 le président de Moët & Chandon souhaite développer d'autres activités que le Champagne.

Il choisit donc l'Argentine qui a une tradition viticole plus importante que les autres pays du sous-continent.

Il remarque que les argentins consomment du vin blanc avec du sucre et de l'eau pétillante. Il entreprend dès lors la production d'un vin mousseux.

Ce mousseux entre dans le quotidien des argentins et cela remplace la consommation de whisky et ainsi que des déclinaisons de produits.

- Phylloxera : insecte cousin du puceron qui a dévasté le vignoble français au 19^{eme} siècle.

Aujourd'hui il est maîtrisé grâce à des portes greffes mais il est toujours présent .

Régions :

C'est au pied des Andes à une altitude de 800 à 1700 mètres que l'on trouve sa culture des vignobles voire même à 2500m et c'est grâce à d'ingénieux systèmes d'irrigations et de canaux et de bassins que les vignerons peuvent irriguer les vignes.

Les principales régions productrices sont les provinces de San Juan, Rioja, Nandoza Catamarca et bien d'autres provinces font également la culture de la vigne .



La Bodega Tapiz, une des caves situées sur la *Ruta del Vino* dans la province de Mendoza.



Vallées Calchaquies, Cafayate, dans la province de Salta.

Cépages :

Blancs:

Nous allons rencontrer des cépages connus comme le chardonnay, Sauvignon, Viognier mais également le Torrontes qui provient d'Espagne mais décliné sur plusieurs appellations.

Ils donnent une belle teinte jaune citron. Au nez on retrouve des fruits à noyau tel que la pêche ou nectarine ainsi que des arômes d'agrumes et poire. Nous retrouverons également de la minéralité.

On retrouve également le cépage pedro ximenez qui est produit dans la région de Mendoza qui est un mono-cépage (un seul cépage) pour élaborer des vins doux très sucrés .Cependant, il peut être assemblé avec des amolillados (vins secs oxydés).

Rouges:

On retrouve des cépages connus comme le Malbec, Cabernet Sauvignon, la Syrah mais aussi le Bossada qui provient lui de la province du Piémont.

On trouve aussi des cépages indigènes comme le criolla grande* et le cereza utilisé pour 50% de la production pour des vins de moindre qualité.

*criolla grande : cépage issu d'un croisement naturel * que l'on retrouve en Argentine, Brésil mais aussi en Australie et Espagne.

*croisement naturel : c'est un croisement entre des vignes Européennes et des vignes Américaines.

Il se caractérise par une robe rouge soutenu voir très foncé. Les arômes sont de fruits rouges (fruits noirs, cerises noires, myrtilles). On retrouve également des arômes épicés (poivre, la cannelle, clou de girofle).

Production:

Les Argentins sont de grands consommateurs de vins (45 L /an et par habitant).

L'Argentine se hisse quand même au 5ème rang mondial des producteurs de vins mais elle n'exporte que 5% de la production.

Ils privilégient plus la quantité que la qualité mais de plus en plus ils veulent accroître leur exportation et pour cela les différents producteurs améliorent la qualité de leur récolte.

Une qualité qui est primordiale pour la culture de la vigne. Et qui se produit en altitude comme cela il y a moins d'insectes et de champignons ou autres maladies. Il y a donc moins d'utilisation de pesticides et ils obtiennent des vins de qualités biologiques ce qui ne déplaît pas aux consommateurs si bien du pays qu'a l'étranger.

Accords vins et mets:

Pour les blancs : on va les accorder avec des huîtres, crustacés, des poissons et des asperges.

Pour les rouges : on va les accorder avec plusieurs préparations d'agneau, des barbecues, et des pièces de bœuf.

Belle découverte et dégustation.

Jean Marie Goffin
Bailly Echanson

6. Le vin belge ne connaît (presque) pas la crise



Le domaine viticole Vin de Liège.

© SDP **Dennis van den Buijs**

28-04-2025, 07:00 Mise à jour le: 30-04-2025, 10:48

L'histoire du vin belge se lit comme un conte de fées. En vingt ans à peine, la production et le nombre de vignobles ont été multipliés par quatorze, tandis que nos pétillants battent certains champagnes renommés dans des concours internationaux. Chronique d'une gloire pas du tout annoncée.

Un chardonnay bien beurré, un élégant riesling ou un verre estival et fruité de cépages hybrides relativement inconnus? Tout cela peut se retrouver sous votre nez lorsque vous commandez un verre de vin blanc belge. Savoureux, certes, mais avec une identité floue. Il en est de même pour les autres couleurs.

«Nous n'avons pas de cépage ou de style belge. A l'étranger, c'est le cas grâce à une tradition viticole ininterrompue pendant plusieurs siècles. Pas en Belgique», explique Patrick Nijs, vigneron de la Wijnfactorij anversoise. Son vin s'appelle Kontreir et figure sur les cartes des restaurants étoilés comme le Hof van Cleve et El Celler de Can Roca à Gérone. Kontreir parce que son assemblage de cépages est atypique. «Dans notre pays, chaque vigneron fait sa popote. Tout le monde expérimente. Concernant le vin belge, nous sommes en pleine puberté.»



Domaine viticole Aldeneyk
© Wijndomein Aldeneyck

«Beaucoup de pionniers de la viticulture belge actuelle ont opté pour les cépages français de chardonnay et de pinot noir, précise Lodewijk Waes, président de l'association Belgische Wijnbouwers. Les consommateurs les connaissent, tout comme les styles de vin de Champagne et de Bourgogne. Ces vins doivent aussi se vendre. C'est pour cela que pas mal de vignerons qui se lancent choisissent des cépages français.»

A l'autre bout du spectre, se trouvent les vignerons qui font le choix de cépages interspécifiques ou hybrides. Ceux-ci sont apparus dans les années 1970 et opèrent des croisements de cépages caractéristiques avec d'autres variétés. On les appelle aussi «PiWi». Ils portent des noms moins ronflants comme johanniter, solaris, rondo ou regent. «On peut dire que c'est la face innovante de notre culture viticole. J'estime que c'est un véritable atout pour la Belgique en tant que pays de vin, poursuit Lodewijk Waes. Parce que ces hybrides ont un avantage: ils sont bien plus résistants face aux maladies et aux moisissures. Ce qui veut dire moins de travail pour le vigneron, une récolte garantie même lors des années difficiles, et moins de pulvérisations de pesticides et autres produits phytosanitaires chimiques.»

Tous BOB

Sur le terrain, les différentes visions du métier s'entrecroisent. Ainsi, les vins de deux vignerons de la même colline peuvent être différents. L'un peut ressembler à un vin plus

élaboré provenant d'un même cépage, cultivé à 100 kilomètres de là. La viticulture belge se tient donc assez loin du terroir, un terme qui souligne qu'un vin est l'expression unique de tel cépage cultivé à tel endroit.

«Je travaille avec des raisins qui viennent de mon vignoble sur le Houwaartseberg dans le Hageland, précise Patrick Nijs. Le sol y est rempli de fer et on sent cette minéralité dans la bouteille. Cela peut devenir un terroir unique pour la Belgique. Aussi, les vignerons doivent oser collaborer: quels cépages plante-t-on sur quel sol et quel vin voulons-nous?» C'est l'inverse qui se produit quant aux règles viticoles régionales. «Et c'est dommage!»

Notre pays compte cinq territoires avec une appellation d'origine contrôlée, l'équivalent belge de l'AOC française et de la DOC italienne. Chez nous, les BOB sont Heuvelland, Hageland, Haspengouw, Maasvallei et Côtes de Sambre et Meuse. Ces appellations protégées figurent sur la bouteille seulement si le vin répond à des critères de qualité après évaluation.



Patrick Nijs, De Wijnfactorij.
Photo : Joren de Weerd

Moins réjouissant: le cahier des charges de la plupart des BOB ressemble à un compromis entre tous les vignerons de la région. On obtient ainsi des règles qui prennent en compte ce qui a déjà été planté plutôt que de donner une direction. Seul le BOB de Maasvallei tente de définir quel style de vin est typique pour le cépage et la région.

Pour mettre en évidence cette tendance belge, regardons un peu du côté de l'Alsace. Au sein de l'AOC Alsace, on produit vingt fois plus de vin qu'en Belgique, à partir de neuf cépages différents seulement. Dans la BOB Côtes de Sambre et Meuse, on peut produire du vin à partir de vingt-quatre cépages. Dans le Hageland, ça monte à trente-six, dont du tempranillo, le cépage typique du Rioja espagnol. Pourquoi? Un vigneron influent a une parcelle de tempranillo et veut pouvoir apposer «Hageland» sur ses bouteilles. Cela montre à quel point les vignerons des BOB se sapent eux-mêmes et oublient le consommateur. A qui cela n'apporte rien.

La force des nouveaux cépages

En Wallonie, de plus en plus de vignerons jouent la carte des vins hybrides. Parmi eux, les plus grands domaines viticoles du pays, qui travaillent en suivant une logique économique. Des revenus garantis et des raisins préservés des maladies sont le plus important. «Pour moi, les PiWi sont la clé d'une identité viticole belge, affirme Eric Boschman. Si nous continuons de copier les Français, on se heurtera continuellement à une meilleure version originale. Les gens en ont marre d'un énième chardonnay. Soit on continue à interpréter Beethoven jusqu'à l'écœurement, soit on compose sa propre mélodie originale.»

Et c'est ce que fait Boschman à Sivry, au cœur du Hainaut. Il possède un vignoble rempli de souvignier gris, de muscaris, de regent, de johanitter et d'autres cépages hybrides. «Je veux produire du bon vin, qui n'a pas d'impact négatif sur l'environnement. C'est une histoire que l'on doit aussi raconter aux consommateurs. Nous pouvons faire de beaux vins, près de chez nous, qui ne détruisent pas la planète.» Il est persuadé que le consommateur suivra. «Nous vivons une période où l'on boit de moins en moins d'alcool. Les amateurs de vin sont ouverts à de nouveaux cépages, régions et profils. C'est un atout pour le vin belge. En plus, il ne faut pas oublier que les régions viticoles iconiques changent aussi. Un vin d'Alsace aujourd'hui n'a plus rien à voir avec le style d'il y a cinquante ans. Chaque génération écrit sa propre histoire du vin, et nous, nous le faisons avec les PiWi.»

Fraîcheur et légèreté

A-t-on besoin d'une seule identité viticole? «Les sommeliers et les puristes expérimentés mettent plus la pression à ce sujet que le buveur de vin lambda, sourit Kristel Balcaen, sommelière, candidate Master of Wine. Le nom du lieu, sur l'étiquette, qui indique l'endroit où le vin a été produit, pourrait suffire.»

Kristel Balcaen pense qu'il existe beaucoup de caractéristiques partagées par les vins du Westhoek, et ce, jusqu'au Pays de Herve. «Pour les buveurs de vin ordinaires, le vin belge a une identité claire. Ils ont peut-être plus de mal à mettre des mots dessus. Mais les vins belges ont des acides plus abondants et plus frais que ce à quoi le consommateur de vin moyen est habitué lorsqu'il achète du vin en supermarché. Il considère aussi nos vins plus légers. Nous nous trouvons dans un climat frais où ce fruité raffiné et croquant est plus présent que dans une concentration épicée. Cette caractéristique se retrouve dans quasiment tous nos vins.»

Le prix des vins belges constitue aussi un handicap pour l'amateur de vin avide de découvertes. «On ne peut pas trouver un vin de qualité sous 10 euros. Avec les salaires, les accises, la petite taille des domaines et les coûts énergétiques, c'est impossible», relève Lodewijk Waes. Et le seuil plancher pour un bon vin belge est justement la somme maximale que la plupart des consommateurs accepteront de déboursier pour une bouteille.



Domaine viticole de Cruysem – SDP

«Mais je remarque que ce prix n'est plus autant un inconvénient. Le vin belge n'est pas destiné au grand public, affirme Kristel Balcaen. C'est un prix réaliste pour un produit local. Certains vins étrangers deviennent également plus chers et le fossé se comble avec nos vins qualitatifs.»

Kristel Balcaen introduit régulièrement des vins belges dans des dégustations réunissant des sommeliers ou des journalistes à l'international. «Ils sont toujours surpris de la belle qualité. Mais ce qui me frappe, c'est à quel point ils en savent peu sur la Belgique comme pays viticole. Même ceux qui étudient pour devenir Master of Wine, qui est pourtant la plus difficile et prestigieuse formation en vin du monde.»

Jardins de Wallonie

En dehors de l'identité du vin, il y a un autre chantier qui concerne l'appellation d'origine contrôlée. L'acronyme BOB n'est pas attirant et fait surtout penser à un contrôle d'alcoolémie ou à un chapeau. Ceux qui produisent du vin hors de ces zones protégées tombent dans des dénominations différentes et plus larges. La Wallonie a de la chance avec son grivois «Vin de Pays des Jardins de Wallonie». Le nord du pays est lui accroché à son «Vlaamse landwijn» («vin de pays flamand»). «Ce nom est une erreur historique, reconnaît Lodewijk Waes des Belgische Wijnbouwers. On a lancé une procédure auprès de l'Union européenne pour changer cette appellation en une autre plus neutre, «Vlaamse wijn» («vin flamand»). Je pense aussi qu'il y a plus d'avenir à avoir un visage et une

identité. «La Flandre» devrait en fait être une seule appellation. Même si je sais qu'en disant cela je marche sur les plates-bandes des partisans des BOB.»

A vendre: domaine viticole

Une tendance ternit néanmoins le tableau: certains vignerons veulent désormais jeter l'éponge. «Souvent, j'entends des collègues dire qu'ils ne seraient pas forcément tristes de trouver un repreneur pour leur domaine», déclare Patrick Nijs, de la Wijnfaktorij. Une année catastrophique comme 2024, avec de la pluie, un manque de soleil et une maigre récolte, a renforcé le mouvement.

'Les gens en ont marre d'un énième chardonnay. Soit on continue à interpréter Beethoven jusqu'à l'écœurement, soit on compose sa propre mélodie originale.'

Eric Boschman, expert en vins

«On pourrait dire, avec humour, que la majorité des vignerons flamands est constituée d'amateurs riches qui ont fait du vin leur hobby», lance Eric Boschman. Pour éviter tout malentendu, il ne s'agit pas d'un jugement de valeur mais d'une explication pour une certaine extinction de la passion. «Avec notre climat capricieux, il faut s'occuper chaque jour de son vignoble et de ses raisons. Beaucoup sous-estiment cela. Je donne un cours sur la viticulture, et j'avertis mes étudiants: faire du vin, c'est dur», insiste Patrick Nijs.

La qualité avant tout

«Je trouve qu'on ne prend pas assez l'Angleterre comme modèle, lance Kristel Balcaen. Nous sommes plus proches d'eux que des Français concernant le climat et le feeling, Il serait temps d'organiser une conférence ensemble.» Les Anglais ont su dépasser leurs différences internes. «Avec leurs English Sparkling Wine, ils ont créé une vraie marque, connue à travers le monde du vin. Et ça n'a pas d'importance si ces bulles viennent du Kent ou du Sussex. C'est ce que nous devrions faire en Belgique.» Lodewijk Waes acquiesce et continue: «J'ai rencontré les gros producteurs de bulles belges, de tous les domaines viticoles de notre pays, et à la mi-mai, nous lancerons un nouveau nom pour nos vins effervescents. Un label avec lequel nous nous adresserons au consommateur, tant en Belgique qu'à l'étranger.»

Une chose est sûre: le vin belge est un beau produit, en plein développement. De plus en plus de cavistes et de restaurants l'adoptent. Des initiatives comme le Meilleur Vin Belge et le guide des vins belges de Gault&Millau récompensent la qualité.

'Avons-nous besoin d'une identité unique pour les vins belges? Les sommeliers et les puristes sont plus préoccupés par cette question que le buveur lambda.'

Kristel Balcaen, sommelière

Sur le plan des expériences œnologiques, ça bouge aussi. Bientôt, la Belgique et les Pays-Bas lanceront une «Route du vin». Les vignerons et les régions peuvent encore mieux collaborer à ce niveau, aller se présenter à la porte de la cave d'un vigneron est loin d'être possible partout. Et il faut le reconnaître: dans un décor pittoresque et avec une belle histoire, on dépense plus facilement pour une bonne bouteille.

Allons-nous conquérir le monde avec les vins belges? L'humilité reste de mise. Dans les bonnes années, 3 millions de litres de vin belge sont produits. C'est autant que la production d'une commune comme Pomerol à Bordeaux. Mais ce qui est sûr, c'est que dans 50 ans, le vin belge que nous aurons continué à boire fera partie de notre identité viticole.

Les conseils des experts

Eric Boschman: **Ô de craie, Vin de Liège, un vin blanc plein de fraîcheur fruitée à base de Johanniter.**

Kristel Balcaen: **Rosé, Cruysem, des bulles rosées gastronomiques faites de pinot noir et de chardonnay.**

Patrick Nijs: **Riesling 2017, Aldeneyck, un vin blanc sec qui vieillit magnifiquement.**

Où se fournir?

popsss.com: des vrais breuvages de vignerons belges, avec ou sans bulles, pour un bel aperçu de l'offre belge.

comptoirdesvins.be: comptant une quinzaine de succursales, cette enseigne opère une sélection minutieuse et pertinente. En bonus: un Wine Bar à louer pour des événements.

winesofearth.be: un site qui répertorie une trentaine de flacons belges, tout en rappelant l'histoire de notre viticulture.

migs.wine/en/: cette boutique indépendante, située à Bruxelles, ne vend pas seulement des vins (et des bières) de chez nous: elle propose aussi des soirées dégustation.

Article repéré dans la presse et fourni par notre Roy d'Armes de Belgique Alain Coutelier

7. Un membre à l'honneur

Messire Joseph Brennenraedts Chevalier Hospitalier

Adolescent, j'ai suivi des cours de solfège et piano auprès d'un oncle organiste, interrompus par un déménagement familial.

Après mes études passées à l'époque de la révolution du rock et des guitares électriques, contre l'avis de mes parents qui considéraient que la nouvelle vague musicale était "de la musique de sauvages" (cela changeait évidemment de Tino Rossi et Maurice Chevalier), mon premier achat a été une guitare et des répétitions avec un groupe de débutants...



Après le mariage succède une période de calme avant une reprise de ce "virus" de la musique, concrétisée par un engagement comme guitariste dans l'orchestre Les Blues Star, en vogue dans les bals de la région de Herve.



Après 5 années d'une activité intense cumulée à un emploi, l'aménagement d'une maison et bien sûr une vie familiale, j'ai arrêté cette vie active, passionnante (mais épuisante).

A l'âge de 35 ans, après des cours du soir professionnels, j'ai voulu créer mon orchestre en prenant une place de claviériste, je me suis engagé dans une reprise complète des cours de solfège, piano, composition et orgue classique...; la création de cette formation est arrivée malheureusement à l'époque ascendante des DJ; après 5 ans et la composition d'un 45 tours, la lourdeur des répétitions (jusqu'à 9 musiciens et 2 danseuses) ainsi que l'évolution des claviers m'a incité à débiter des prestations en soliste.



Toujours à la recherche d'une qualité musicale au "top", je suis soucieux de toutes les nouveautés techniques, tout en refusant de tomber dans la facilité d'un simple karaoké; je me suis spécialisé dans les anniversaires de mariage et confréries.

Mon petit matériel à demeure dans le Sud de la France me permet d'y réaliser des représentations pendant mes séjours fréquents.

Un point sensible, je trouve frustrant d'être qualifié de DJ, alors que le montage et la mise au point d'une chanson demande plus d'une semaine de travail et de nombreuses répétitions. D'autres activités complètent mes journées actuelles en plus de notre famille : des matchs de football en salle et ma collection de timbres.



8. Les dates à retenir

CHAPITRES 2025

Liège-Verviers	Annuel (51)	Samedi 8 mars 2025
Brugge	Magistral (25)	Samedi 26 avril 2025
Waregem	Annuel (52)	Samedi 17 mai 2025
Mouscron	Magistral (55)	Lundi 2 juin 2025
Aalst	Annuel (54)	Samedi 6 septembre 2025
Sint Niklaas	Annuel (59)	Samedi 19 octobre 2025
Leuven	Magistral (60)	Samedi 8 novembre 2025

England	Wessex&Download	Samedi 20 septembre 2025
France	Champagne	Samedi 18 octobre 2025

Conseil National & Ladies Evening	Samedi 13 décembre 2025
-----------------------------------	-------------------------

9. 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
25 Vandek Meersche Huguette

Mars

07 Lecloux Carmen
10 Ziane Marie
21 Frantzen Dominique

Avril

07 Putzeys Evelyne
15 Doubels Pierre

26 Delsupexhe Jean-Claude

Mai

05 Demaret Anne-Marie
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

05 Giuriato Jean-Luc
09 Brundseaux Guy
09 Rulot Nathalie
12 Gerits Ingrid
19 Paquin Marie-Paule
30 Simonis Denis

Décembre

31 Brennenraedts Joseph

09
12

10. A vos agendas

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

Barbecue

Samedi 13 septembre 2025 à Bérinzenne

Repas d'automne

Dimanche 16 novembre 2025 à 12h (lieu à déterminer)

11. Informations diverses

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

Adresse électronique du secrétariat : bacchussecretariat.liege@gmail.com

Merci d'avance.

12. Notre Comité



Gente Dame Rika Knaepen, Secrétaire

Messire Guy Legros, Commandeur Chef de Clan

Gente Dame Evelyn Putzeys, Bailli Argentier

Messire Jean-Marie Goffin, Bailli Echanson

Messire Michel Cuipers, Lieutenant du Roy d'Armes

Dominique Frantzen, Lieutenant du Roy d'Armes Honoraire

Visitez notre **NOUVEAU** site :

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



Par Saint Bacchus, Atymons Nous

Editeur responsable

Guy Legros, Commandeur Chef de Clan

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 Alain Coutelier, Roy d'Armes de Belgique
Messire Guy Legros, Commandeur
Messire Jean-Marie Goffin, Bailli Echanson
Messire Daniel Schillings, Bailli Gonfalonier National
Messire Michel Cuipers, Bailli Argentier