

L'ECHO – BACHIQUE

DE LA GRANDE COMMANDERIE

DE LIEGE - VERVIERS

EDITION INTERNATIONALE



**Revue trimestrielle, paraît en mars, juin,
septembre et décembre
Edition du 30 Septembre 2025 n°109**

Bacchus, Dieu de la Vigne



Table des matières

I.	Le mot du Commandeur Chef de Clan, Messire Guy Legros.....	3
II.	Dégustation des vins du sud de la France le 28 juin 2025	4
III.	54 ^{ème} Chapitre Annuel de la Grande Commanderie d’Alost (Aalst).....	7
IV.	Notre barbecue – 13 septembre 2025.....	12
V.	Le mot de notre Bailli Echanson, Messire Jean Marie Goffin	17
VI.	Quizz Œnologique	20
VII.	Vignoble de la première femme belge nommée Master of Wine	21
VIII.	Dates à retenir.....	33
IX.	Anniversaires à souhaiter.....	34
X.	A vos agendas.....	35
XI.	Informations diverses	36
XII.	Notre Comité.....	37

I. Le mot du Commandeur Chef de Clan, Messire Guy Legros

Gentes Dames, Messires,

Avant tout, j'espère que vous avez su profiter pleinement de cet été ensoleillé pour vous accorder quelques jours de repos bien mérités, tout en savourant des mets délicieux, accompagnés de bons vins.

C'est avec une immense joie, en tant que Commandeur, que je m'adresse à vous aujourd'hui pour revenir sur nos deux dernières manifestations, qui ont été de véritables succès.

Tout d'abord, la dégustation des vins du Sud, qui s'est déroulée le 28 juin dernier au restaurant La Scuderia à Fléron, a réuni 31 participants enthousiastes. Notre Chevalier Michel Ory, en tant qu'orateur du jour, a captivé l'assemblée par ses explications à la fois claires et détaillées sur les vins dégustés. La projection d'un diaporama PowerPoint a enrichi cet exposé, le rendant d'autant plus vivant et instructif. Je tiens à souligner que de nombreux participants ont passé commande auprès de notre secrétariat, ce qui a contraint Michel à se rendre à nouveau dans le Sud de la France pour se réapprovisionner en certaines appellations ! À noter également, le repas exquis préparé par le Chef Angelo, qui a su ravir les papilles des convives.

Ensuite, notre traditionnel barbecue annuel, organisé le 13 septembre au Domaine de Bérinzenne à Spa, a été particulièrement apprécié par les 39 participants présents. J'ai été très honoré par la présence de notre Grand Connétable Messire Jos Geyskens et de sa Gente Dame Magi, de notre Grand Sénéchal Messire Staf Liekens et de sa Gente Dame Jenny, du Grand Commandeur de Louvain Messire Yves Gasia et de sa Gente Dame Chantal ainsi que de Messire Paul Battistoni Grand Chambellan de la Confrérie des Mangons et sa Gente Dame Jeannette. La matinée a débuté par une belle balade dans les Fagnes, commentée par notre guide Michel le Bussy, sous un ciel clément. Puis, le Chef Thibault Granville nous a offert un repas gastronomique d'exception, aux saveurs sublimes, de l'apéritif au dessert. Le tout, bien sûr, accompagné de vins soigneusement sélectionnés et commentés par notre Bailli Echanson, Messire Jean-Marie Goffin.

Je tiens également à vous informer que le prochain Chapitre Magistral de notre Ordre aura lieu le 18 octobre à Reims, dans les prestigieuses caves de la maison de Champagne Mumm. À cette occasion, notre Dame d'Atour, Gente Dame Carmen Lecloux, sera promue Bailli Gonfalonier de la Grande Commanderie de Liège-Verviers, et notre Écuyer Messire Denis Simonis sera adoubé Chevalier.

Je me réjouis par avance de vous retrouver nombreux lors de nos prochaines rencontres.
Amitiés chevaleresques,

PSBAN

Guy Legros
Commandeur – Chef de Clan

II. Dégustation des vins du sud de la France le 28 juin 2025

Notre dynamique Comité liégeois n'arrête pas de nous surprendre !

Cette fois, ce vingt-huit juin 2025, il nous invitait à une dégustation de vins du sud de la France et de la Corse dans le restaurant Scuderia 2.0 à Fléron. Alléchante proposition à laquelle il convenait bien sûr de répondre positivement.

Cet établissement élégamment décoré avait également été choisi pour la précédente dégustation il y a (déjà !) deux ans.

Accueil à partir de onze heures trente assuré par notre Chef de clan Guy Legros et sa Gente Dame Rika ainsi que leur Comité.

Maryse et moi-même accompagnés de nos invités Messire et Gente Dame Harsin et Messire Buntinx figurions parmi les trente et une personnes présentes.

Nous partageons la même table que Messire et Gente Dame Frisschen.

Cette après-midi festive devait commencer par le discours de notre Commandeur Guy remerciant les trente et une personnes présentes et soulignant la présence de notre Roy d'Armes de Belgique Alain Coutelier et sa Grande Dame d'Honneur Myriam ainsi que de notre Bailli Gonfalonier National Daniel Schillings et sa Dame d'Atour Maryse (Merci Guy pour cet honneur !). Ensuite, il présentait le Chevalier Michel Ory qui devait commenter les différents vins soumis à notre appréciation.

Doté d'une formation d'œnologue, il avait manifestement le don de nous faire partager sa passion du vin.



Nous avons pu découvrir une succession de crus de nature à satisfaire les plus exigeants d'entre nous ! Un mousseux, un rosé, deux blancs et trois vins rouges à savoir :

- 1) Les Perles de Balmes 2024 (Muscat effervescent)
- 2) AOC Corse Santuniolu 2023 (rosé multicépages)
- 3) Les trois garçons 2022 (blanc multicépages)
- 4) AOC Ventoux 2023 (blanc multicépages)
- 5) Côte du Rhône 2023 Font Sante (rouge Beaumes de Venise)
- 6) Vacqueras Pierre Rougon 2023(rouge)
- 7) Beaumes de Venise Pierre Rougon Cuvée Hommage 2022(rouge)

Avec ces divins breuvages, il nous était servi un délicieux assortiment d'antipastis confectionné par le chef Angelo Alongi.



A l'issue de cette dégustation très instructive, nous étions invités à passer au buffet composé de pâtes rigatoni agrémentées de trois sauces : quatre fromages, bolognaise et diable.



Avec ce plat, il nous était servi un agréable Primitivo Sangiovese des Pouilles.
Le temps de déguster un café ou un thé et ...les plus belles choses ayant une fin, le moment était venu de prendre congé.

C'est toujours un plaisir renouvelé que de se retrouver entre liégeois à ces bien sympathiques manifestations intra-muros. Encore une bien agréable après-midi que nous ne serons pas prêts d'oublier.



Messire et Gente Dame Legros et leur Comité méritent toute notre reconnaissance. Tous nos remerciements également au personnel de la Scuderia 2.0.

Que de tels événements puissent se perpétuer !

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

III. 54^{ème} Chapitre Annuel de la Grande Commanderie d'Alost (Aalst)

Ce samedi 06 septembre 2025, la Grande Commanderie d'Aalst nous conviait à son 54^{ème} Chapitre Annuel. Un événement incontournable qu'il convenait de ne pas manquer !

Arrivés vers 17h00' au « Domaine Waerboom » : superbe établissement sis dans un écrin verdoyant et doté de plusieurs salles pour banquets. Lors de notre arrivée, on y fêtait deux mariages !

Si pour un comité organisateur il ne doit pas toujours être aisé de trouver l'établissement répondant aux exigences de notre Saint Bacchus, cela doit être encore bien plus difficile d'en trouver un qui propose des possibilités de logement ! Toutes nos félicitations et notre reconnaissance à Messire Thierry Bauwens et son comité qui ont réussi à nous offrir ce confort indéniable. Nous en profitons, ici, pour souligner qu'il en sera de même lors de notre prochain Chapitre Annuel liégeois en mars 2026.

Accueil fixé à 19h00' où nous attendait un somptueux apéritif pris à l'extérieur vu la météo particulièrement clémente. Un Champagne « Renaud Bouchard, cuvée Renée » mais aussi du jus d'orange pressé et des softs abondamment servis et accompagnés de sa farandole de zakouskis chauds et froids.



Ceci avant que les soixante-neuf convives soient invités à passer à table pour admirer le défilé des Hauts Dignitaires et Dignitaires présents, à savoir : Messires Johny Algoet, Grand Maître, Jos Geyskens, Grand Connétable, Staf Liekens, Grand Sénéchal, Marc Sallet, Grand Argentier et Hugo Van Der Gucht, Grand Sénéchal émérite. Sans oublier Claude Van Pottelsberghe de la Potterie, Grand Commandeur de Bruges, Yves Gasia, Grand Commandeur de Louvain et Daniel Schillings, Bailli Gonfalonier National de Liège- Verviers et, bien sûr, les Dignitaires d'Alost.



Dans la salle à manger, Maryse et moi-même partageons la table avec différents membres du clan d'Alost mais aussi avec Messire et Gente Dame Gasia.

Après un petit discours du chef de clan Thierry Bauwens et de la description (en néerlandais) des différents vins assurée par l'Echanson Inge Nélis, nous allions savourer un somptueux menu :





Pour terminer : Café et ses mignardises.

Bref ! Une succession de mets des plus raffinés et unanimement appréciés.
Pas d'ambiance musicale ni de piste de danse, ce qui ne nous a nullement empêchés de passer une bien agréable soirée en charmante compagnie.

Tous nos remerciements au personnel du « Waerboom » ainsi qu'au comité d'Alost.
Encore une bien agréable soirée que nous ne serons pas prêts d'oublier !
Le lendemain matin, les logeurs se retrouvaient réunis autour d'une même table afin d'y prendre un copieux petit-déjeuner.



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

IV. Notre barbecue – 13 septembre 2025

Notre traditionnel barbecue avait une nouvelle fois lieu à Bérinzenne, près de Spa. Sis dans l'Ardenne Bleue, ce vaste et magnifique domaine est doté d'un centre d'accueil avec un bureau d'informations touristiques et d'une cafétéria, d'un musée consacré à la nature et d'un mirador pour y admirer les Fagnes toutes proches. De plus, cet écrin champêtre est jalonné de multiples promenades balisées. Enfin, deux édifices sont mis à la disposition du public afin d'y organiser des barbecues : le « Pavillon » et la « Rotonde ». C'est dans ce dernier que se déroulait notre après-midi festive. Comme son nom l'indique, ce bâtiment en bois est circulaire. Au centre, dans une fosse, se trouve le barbecue et tout autour, des tables et des bancs pour les convives : un ensemble chaleureux et très rustique.

Le rendez-vous était fixé à 10H30' pour une promenade de quelques kilomètres à travers les Fagnes. Treize courageux marcheurs y participaient. Malgré les prévisions météorologiques plutôt pessimistes, le temps ne nous a pas trop mal réussi rendant cette petite balade très agréable. Comme d'habitude, notre guide Michel le Bussy, s'avérait intarissable d'informations et de commentaires des plus enrichissants.



Et comme à chaque fois, notre décidément bien sympathique guide nous proposait une pause pré-apéritive : un Porto rosé ou un alcool de poire.

Ceci avant de rejoindre les autres convives à la « Rotonde ».

Trente-neuf personnes s'étaient inscrites. Soulignons la présence de Gentes Dames et Messires Geyskens, Grand Connétable, Liekens, Grand Sénéchal et Gasia, Grand Commandeur de la Grande Commanderie de Louvain qui ont bien entendu été chaleureusement remerciés par notre Chef de clan.

Pour notre part, nous partageons la table de Messires et Gentes Dames Legros, Commandeur et Harsin qui nous accompagnaient. De plus, six personnes émanant de notre club de fitness ainsi que le Grand Chambellan de la Confrérie des Mangons, Messire Paul Battistoni et sa Gente Dame Jeannette étaient également présents.



Si nos barbecues précédents étaient systématiquement appréciés, cette fois, le comité liégeois a manifestement fixé la barre beaucoup plus haut.

Le Chef Thibault Granville de Taste Great Simply Gastronomy nous a vraiment choyés !
Une succession de saveurs les plus raffinées les unes que les autres. Messire Thibault nous a, manifestement, concocté un barbecue gastronomique !

Quelques exemples :



Lors de l'apéritif, un Prosecco Sperone nous était servi à volonté. Durant le repas, c'est un Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2023 et un Côte de Blaye Château Les Charmilles 2023 qui étaient soumis à notre appréciation.

Ces derniers ayant fait l'objet d'intéressants commentaires par notre Bailli Échanson Jean-Marie Goffin.

A notre grande surprise et non prévu au menu, le Chef nous a proposé un Camembert chauffé sur les braises accompagné de pain fait maison.



Ceci précédant le dessert : pêches rôties au miel et thym, glace au lait d'amande. Et enfin, pour terminer : le café.



Lors de cette après-midi festive, nous étions invités à participer à un bien sympathique quizz œnologique à l'issue duquel trois victorieux candidats étaient récompensés.

C'est encore une magnifique après-midi que nous avons passée dans un cadre bucolique et en charmante compagnie.

Messire et Gente Dame Legros et leur Comité méritent toute notre reconnaissance.

C'est toujours un réel plaisir de participer à de tels événements.

Le prochain rendez-vous liégeois est fixé au samedi vingt-deux novembre pour notre repas d'automne. A vos agendas !

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

V. Le mot de notre Bailli Echanson, Messire Jean Marie Goffin

La HONGRIE

Après les pays du sud, nous voilà revenu dans l'Europe centrale/

Origine :

Dans ces pays centraux, la vigne apparaît dans l'antiquité avec l'arrivée des romains qui ont apporté la consommation de vin et les celtes ont pris la culture de la vigne. La légende voudrait qu'un hongrois qui lors de son périple apporta un cep de vigne avec lui vers la France ce qui donnera le Tokay qui anciennement se nomma le Tokay Pinot Gris qui actuellement est le Pinot Gris suite à des réglemmentations européenne.

Le Climat :

Ce pays à des influences du climat continental et celui méditerranéen. Ce qui donne des hivers froids et des étés chauds.

La culture :

La Hongrie répertorie +/- 300 cépages. La plus grande quantité de ces cépages est utilisée très localement. Il y a 900 hectares d'hybride entre la vigne européenne et les vignes américaines. Ces cépages sont très résistants au froid et aux maladies. Il existe également 20% de vins biologiques.

Les Cépages :

Voici quelques cépages de la Hongrie :

Les Blancs

Le Bacchus
Le Chasselas
Le Korona
Le Viognier
Le Sémillon

Les Rouges

Le Merlot
Le Syrah
Le Cabernet Franc
Le Kadarka

La Viticulture :

La culture des vignobles s'étend sur 140.000 hectares à l'ouest et au centre du pays. Avec 4 millions d'hectolitre en 2003, la Hongrie se place 15^{ème} rang mondial.

Le vin célèbre :

En Hongrie, il est cultivé un des plus connus des vins à travers le monde.

Le TOKAJI :

Le Tokaji est le vin blanc liquoreux le plus célèbre au monde. Après la chute du mur de Berlin et grâce à des investisseurs étrangers ce vin a retrouvé ses lettres de noblesse.

La culture :

Le Tokaji ou Tokay en français. Ces vins dorés ont la particularité d'être vinifiés grâce au Botrytis Cinerea (champignon qui se développe sur les grains de raisin qu'on appelle la Pourriture Noble) Ce vignoble s'étend sur +/- 5.500 hectares et à rendement de 400 à 600 grammes par pieds.

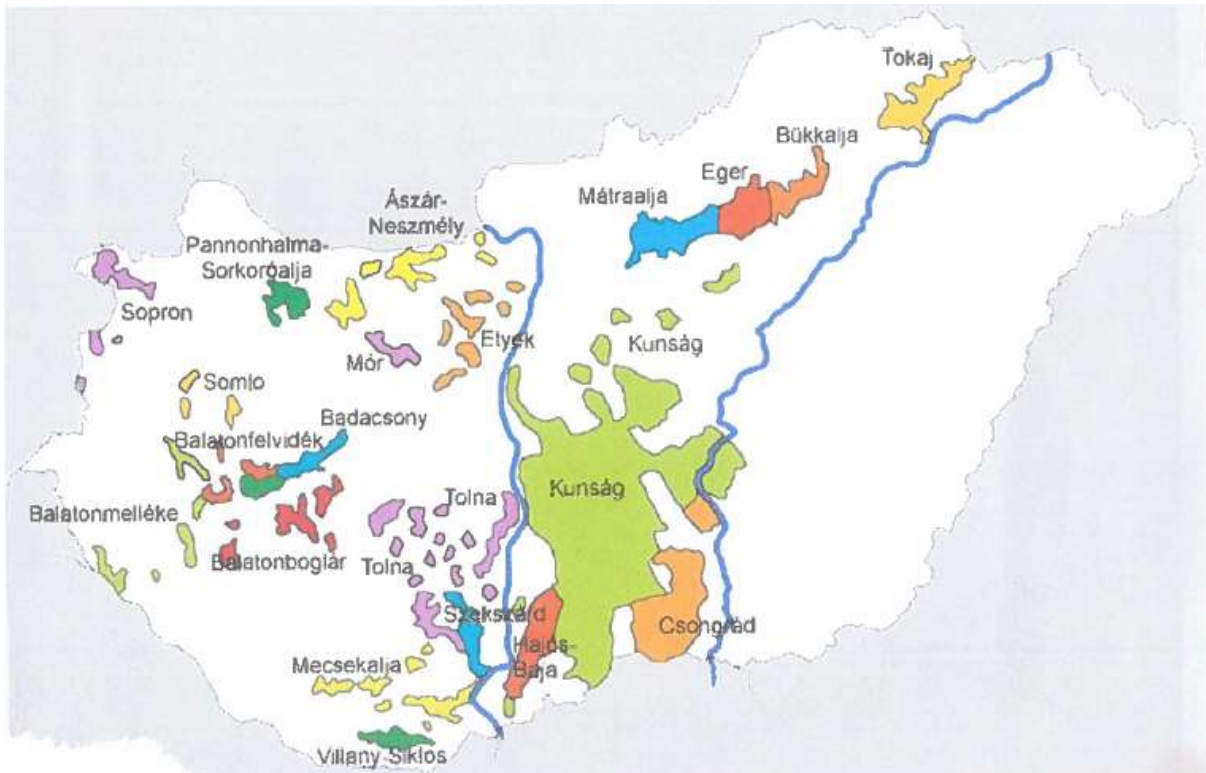
Dans un premier temps, on retrouvera un vin sec voir légèrement doux. Par la suite, les raisins sont recouverts de la pourriture noble qui donnera ce vin liquoreux.

Accords vins et mets :

Pour les blancs : Les poissons et les fruits de mer

Pour les rouges : Les charcuteries et les plats relevés

Pour le Tokaji : Le foie gras, les desserts et les fromages bleus et à pâtes lavées



Bonne découverte et dégustation.



Messire Jean Marie Goffin
Bailli Echanson

VI. Quizz Œnologique

Lors de notre traditionnel barbecue, notre Bailli Echanson a soumis aux convives un quizz portant sur leurs connaissances œnologiques.

Voici ce questionnaire :

1. Bacchus est un Dieu :

- Grec
- Romain
- Phénicien

2. Le Cépage Sauvignon est un des cépages blancs de l'Argentine

- Oui
- Non

3. Le Jéroboam est connu en Champagne mais qui est-il ?

4. Qui est Dom Pérignon ?

5. Quel fleuve est le plus grand de France et s'écoule dans une des plus belles régions viticoles ?

6. Quel vin est mis en bouteille d'un contenant de 62,5 cl ainsi que le nom de la bouteille ?

7. Quelle est la particularité des vins d'Alsace ?

8. Le Clos Vougeot fait combien d'hectares et sa particularité ?

9. Quel vin doux naturel est produit dans le Roussillon ?

10. Le cépage Sémillon est un des cépages du Sauternes ?

- Oui
- Non

VII. Vignoble de la première femme belge nommée Master of Wine



Seules 423 personnes portent le titre de Master of Wine dans le monde. Un graal qui équivaut à une médaille d'or Olympique et que Kathleen Van den Berghe est la première femme belge à avoir décroché. L'occasion de lui rendre visite dans son domaine de la Loire.

La mère de Kathleen Van den Berghe (52 ans) aime raconter que toute petite déjà, sa fille demandait toujours à goûter le vin. En revanche, elle n'a jamais rêvé de posséder son propre domaine viticole. En 2010, son mari et elle étaient à la recherche d'une résidence secondaire en France. Kathleen visitait une maison disposant de quelques pieds de vigne qui lui permettraient de se lancer dans un projet de viticulture en dilettante. Durant quatre jours, le couple a visité trois à quatre domaines par jour en Bourgogne, dans le Beaujolais et dans la Loire. C'est lors de l'avant-dernier rendez-vous, en pénétrant dans l'allée d'un imposant château de la vallée de la Loire, qu'elle a eu un véritable coup de foudre.



«Bien sûr, des travaux de rénovation non négligeables s'imposaient, mais comme je suis ingénieure dans le domaine de la construction, j'ai immédiatement vu le potentiel des lieux», se réjouit l'intéressée, lors d'une balade autour du Château de Minière à Bourgueil. Par cet après-midi ensoleillé, Flumine, la mascotte féline de la résidence, somnole paisiblement à l'ombre d'un des nombreux rosiers qui ornent la façade de la bâtisse. La châtelaine nous indique quelques pieds de vigne qui s'élèvent derrière un petit chemin bordé de cyprès: «Ces 18 hectares de pampres représentaient un bien plus grand défi. Il était hors de question d'en restreindre le nombre; c'était tout ou rien. Je me souviens que c'est à ce moment-là que j'ai compris que ce serait mon nouveau travail. En juillet, nous avons signé le compromis, et en septembre, nous nous occupons déjà des vendanges.»

Elle met ensuite fin à son activité de consultante pour se consacrer entièrement à la restauration du cabernet franc qui borde le château et au chenin blanc qu'elle a planté. Avec l'aide de l'architecte belge Stephane Boens, elle transforme le château en un gîte pouvant accueillir jusqu'à 27 personnes, doté d'une vaste cuisine et d'un agréable salon. Trois énormes séquoias bicentennaires ombragent la pelouse le long de la piscine. Il y a pire comme lieu de travail.



Depuis notre chambre à coucher, nous voyons les premiers pampres en fleurs qui s'étendent sur 20 hectares. Comme son nom l'indique, la cuvée limitée baptisée «Vignes Centenaires de Minière» se compose de ceps centenaires. Et si nous prenions l'apéro?

Jeux Olympiques vinicoles

Au cours des dernières années, Kathleen Van den Berghe a goûté énormément de types de vins. En 2016, elle décide de s'inscrire à The Institute of Masters of Wine à Londres pour y suivre la prestigieuse formation destinée au gratin du monde viticole. Après neuf années – en raison d'une pause pour raisons personnelles et du Covid –, elle peut se targuer d'être, depuis février, la première Master of Wine féminine de notre pays et la troisième Belge, après Jan De Clercq et Christophe Heynen. A noter que Fiona Morrison, tenante américano-britannique du titre, vit en Belgique. «Comme Fiona a désormais la nationalité belge, je ne dirais pas que je suis la première lauréate belge», nuance notre hôte.

Seulement 3% des gens qui s'inscrivent à ce programme atteignent l'objectif. Ainsi, seules 423 personnes sont autorisées à porter le titre de Master of Wine dans le monde. Kathleen Van den Berghe compare cette formation intensive à l'entraînement en vue de décrocher une médaille d'or aux jeux Olympiques. «Cette image est celle qui, selon moi, illustre le mieux le niveau de cette formation.»



«J’ai toujours aimé étudier, poursuit-elle. Il faut avoir de très vastes connaissances sur tous les vins du monde, depuis la nature du sol à la commercialisation en passant par le mode de mise en bouteille. Il y a d’abord un examen d’entrée, ensuite plusieurs épreuves et un travail de fin d’études. Pour moi, l’idée de décrocher ce titre est vite devenue un genre d’obsession, une affaire d’honneur personnel», déclare-t-elle.

Pour la Master of Wine fraîche émoulue du prestigieux institut londonien, l’épreuve la plus difficile était la dégustation à l’aveugle. «En temps normal, je suis assez sensible au stress, mais là, je l’étais moins. L’examen consiste à énumérer les caractéristiques du vin. Savoir distinguer un malbec d’un cabernet sauvignon, connaître la différence entre un riesling allemand et un néo-zélandais. Cela implique d’avoir confiance en ses papilles gustatives.»

Pour se préparer, elle a goûté des centaines de bouteilles, notamment grâce à l’organisation WineWise. «Je leur ai demandé si je pouvais récupérer les restes de bouteilles qu’ils utilisaient pour leurs cours d’œnologie. Ainsi, quand je voulais goûter la différence entre un merlot chilien et un languedocien, je pouvais facilement me rafraîchir la mémoire dans ma propre bibliothèque de vins (rires). J’ai également acheté plusieurs kits et bouteilles afin de m’entraîner. Parfois, je culpabilisais un peu parce que, bien sûr, on ne peut pas boire tout ce vin et on doit régulièrement en jeter. Mon mari a amené plusieurs fois des bacs entiers de bouteilles vides à la bulle à verre.»



Avant de débarrasser la table et de regagner nos chambres, nous demandons à notre hôtesse si elle sait combien cette prestigieuse formation lui a coûté. «Beaucoup, mais je n’ai pas calculé le montant exact, répond-elle. Peut-être que d’autres choisiraient de s’offrir un voilier. Je n’ai pas de hobby cher, et le vin est une vraie passion pour moi. Disons que c’était probablement le fait de ma crise de la quarantaine, mais c’est aussi un investissement. Bientôt le titre Master of Wine sera apposé sur toutes nos étiquettes. J’appelle cela un «message in a bottle». Lorsque mes vins se retrouvent au Japon ou aux Etats-Unis, les connaisseurs savent que ce sont des produits uniques. Vu l’abondance d’offres sur le marché du vin aujourd’hui, ce titre est une belle manière de se distinguer.»

Touche féminine

Le lendemain matin, la viticultrice hisse non sans peine une lourde machine à vapeur dans le coffre de sa voiture. Un filet d’eau s’écoule de l’appareil sur l’asphalte chaud. «C’est pour Sébastien, mon viticulteur à Suronde. Cela permet de laver rigoureusement les fûts de chêne avant d’y faire vieillir de nouveau du vin», explique-t-elle.

En 2016, Kathleen Van den Berghe acquiert le Château de Suronde, à environ une heure de Bourgueil. Le vignoble s’étend sur 6,5 hectares. Son œnologue, Clémence, une Française de 32 ans, rêvait de devenir nez dans une maison de parfum, mais cela fait maintenant quatre ans qu’elle se consacre avec plaisir à la production du Château de Minière.



«Saviez-vous que le domaine a continuellement été dirigé par des femmes au cours des deux siècles derniers? nous demande Kathleen Van den Berghe. Ce n'est pas pour cette raison que j'ai choisi Clémence, bien que je croie à la touche féminine. Les gens nous signalent toujours que nous produisons des vins très élégants peu tanniques. Au début, j'en ai bavé en tant que femme dans ce secteur. Je croyais que les difficultés de contact avec d'autres producteurs étaient dues au fait que j'étais belge, mais il s'est avéré par la suite que, d'une manière générale, les viticulteurs ne sont pas tendres envers leurs homologues féminines.»

Elle referme son coffre. «Le monde viticole français demeure empreint d'une sorte de machisme, heureusement un peu moins ces derniers temps. D'ailleurs, je trouve que c'est une bonne chose de pouvoir être un exemple pour d'autres femmes en tant que Master of Wine. Après tout, il y a de la place pour tout le monde.»

Haro sur les vins naturels

Notre passage le long des pampres effraie un papillon qui butinait tranquillement un trèfle incarnat. La différence avec les terres voisines est frappante: les pieds de vigne des confrères sont entourés de terre aride; ceux du domaine de Suronde se caractérisent par de nombreuses fleurs et mauvaises herbes colorées. «C'est à cause des pesticides que les autres utilisent, explique-t-elle en haussant les épaules. Nos plantes se portent nettement mieux depuis que nous sommes passés à l'agriculture biodynamique.»



Elle compare cette forme de culture à l'homéopathie qui, par le biais de moyens naturels, permet de protéger les plantes de manière préventive et de les rendre plus résistantes aux imprévus de Mère Nature. Dans le chai tout proche, son œnologue Sébastien prépare une décoction à base de saule censée protéger les pieds de vigne contre l'humidité annoncée pour les prochains jours. Des maisonnettes en bois sont suspendues dans les arbres qui entourent le vignoble. Ce sont des abris à chauves-souris. La nuit, elles mangent les insectes qui constituent une menace pour les raisins.

«Je sais que tout cela semble un peu nébuleux, mais les résultats sont probants. En tant qu'ingénieure, je crois dur comme fer à la méthode essai-erreur. Aujourd'hui, nos plantes sont moins stressées parce qu'elles sont prêtes tant pour la sécheresse que pour l'humidité et le gel, choses qui deviennent de plus en plus aléatoires en raison du changement climatique et qui demandent un contrôle rigoureux. Dans le cas de la biodynamie, il faut observer le vignoble d'encore plus près afin de déceler ses besoins. Il est indispensable que nos viticulteurs adhèrent à ce principe pour cultiver les meilleurs raisins possibles. Car c'est dans le vignoble que l'on produit son vin.»



Kathleen Van den Berghe tient à souligner qu'elle ne produit pas de vin naturel. «On a tendance à faire l'amalgame avec la biodynamie, et je ne comprends pas pourquoi. Je trouve que beaucoup de vins naturels ne sont pas bons et qu'ils ont tous un goût de pomme jaune. En tant qu'ingénieure, je ne supporte pas les erreurs dans le vin. D'ailleurs, mon travail de fin d'études portait sur ce sujet. Nous traquons rigoureusement la présence d'acides volatils ou l'oxydation afin de les combattre.»

Elle nous parle d'un viticulteur qui a commercialisé un vin raté en l'étiquetant «vin naturel». «Au départ, c'était une plaisanterie, mais le vin a eu tellement de succès que mon confrère le produit maintenant sciemment. Beaucoup de sommeliers semblent raffoler des histoires qui se cachent derrière les vins naturels, mais ils ont aussi des vins biodynamiques. Ce n'est pas parce que nous contrôlons la qualité de nos vins que nous travaillons de manière industrielle.»

Kathleen avoue qu'elle va de moins en moins souvent au restaurant parce que les vins naturels y sont presque incontournables. «Surtout dans les établissements plus branchés. Franchement, pour moi, les gens peuvent boire ce qu'ils veulent, mais la tendance est à imposer les goûts. J'espère que les vins classiques comme les nôtres ne disparaîtront pas de la carte à cause de ça. Ce serait dommage que la prochaine génération ne connaisse que les vins naturels. Heureusement, il existe encore des restaurants traditionnels qui proposent des cartes intéressantes.»



Kathleen Van den Berghe est avant tout une entrepreneuse. Elle a conscience de la baisse de consommation de vin en Europe, mais elle tente de tirer profit des chiffres. Ainsi, avec ses Bulles de Minière, elle produit plusieurs vins pétillants (la bouteille la plus spéciale est celle qui contient des bulles rouges) parce que c'est un marché croissant. Elle mise davantage sur les vins blancs que sur les rouges parce que la baisse de la demande est moins forte. Son Blanc de Noir illustre parfaitement sa façon de miser sur le vin blanc en recourant au cépage cabernet franc. «Même si, avant tout, je fais des vins qui me plaisent, bien entendu. C'est la base pour tout viticulteur.»

Un clin d'œil à Magritte

Pourtant, une âme créative côtoie son côté entrepreneuse. Au Château de Suronde, la quinqua accueille chaque année un artiste en résidence qui s'inspire du domaine pour son art. «Sur les étiquettes de nos vins, on peut admirer différentes réalisations artistiques intitulées L'œuvre et La Création. Bientôt, nous utiliserons de nouvelles dénominations qui reflètent également ma passion pour l'art. Nous pensons notamment à La Réaliste, L'Impressionniste et L'Expressionniste», s'enthousiasme la Belge.



© Adam Morton

Le Château de Minière profite lui aussi de l'amour que la propriétaire nourrit pour l'art. Pour la décoration intérieure, notamment sous la forme de tableaux et de lampes qu'un artiste local a

réalisées avec des bouteilles en verre, mais aussi pour les noms de ses vins. «Par exemple, nous avons baptisé notre Blanc de Noir Ceci n'est pas un Blanc, en clin d'œil au raisin noir qui le compose et à la touche surréaliste belge.»

Ce domaine de la Loire aurait été une source d'inspiration pour Magritte, se dit-on lorsque la Master of Wine nous verse le dernier verre de rosé de ce séjour. Le soleil couchant offre une coloration rose orangé aux pierres à chaux du château. «Je peux enfin déguster du vin à mon aise moi aussi. Ce n'était pas possible pendant mon Master of Wine», confie la viticultrice en levant son verre. Puis elle ferme les yeux pour mieux savourer...

Moins mais mieux

«Je resterai toujours une fervente défenseuse d'un bon verre de vin. Tous les viticulteurs savent qu'un grand changement culturel s'opère, surtout en France. Alors qu'avant, aux repas ils servaient aux enfants du vin dilué, de plus en plus de Français font volontairement l'impasse sur l'alcool. C'est une évolution que je ne peux qu'acclamer. Mais en même temps, je crois qu'il doit rester de la place pour les vins bien faits, et que les gens doivent pouvoir choisir ce qu'ils veulent boire. Les vins à prix modérés qu'on sert à des réceptions ou qu'on achète au supermarché sont à mes yeux des calories perdues. En tant que Master of Wine, mon credo est et restera: buvez moins, mais buvez mieux.»



© Getty images

Bio express

Kathleen Van den Berghe a étudié le génie civil à l'UGent, puis obtenu un certificat en génie civil à l'université de Liège et un postgraduat en gestion immobilière à la Vlerick Management School.

Elle a travaillé comme cheffe de projet dans une entreprise de construction pendant 4 ans, puis 9 ans comme consultante.

Elle a acheté le domaine viticole Château de Minière dans la Loire en 2010 et le Château de Suronde en 2016.

Elle a suivi une formation de vigneron à Syntra.

Elle est devenue Master of Wine à Londres en 2025.

VIII. 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 12 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
-----------------------------------	-------------------------

IX. 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

X. A vos agendas

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

**Repas d'automne
Samedi 22 novembre 2025 à 12h au Restaurant La Goutte – Braives**

XI. 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.

XII. Notre Comité



Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour Secrétaire

Messire Guy Legros, Commandeur Chef de Clan

Gente Dame Evelyne 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, Aymons Nous

Editeur responsable

Guy Legros, Commandeur Chef de Clan

Rue Havée, 23A
4260 Ciplèt

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

CBC Banque: **BE13 7320 6459 1139**

Secrétariat

Gente Dame Rika Knaepen, Dame d'Atour

bacchussecretariat.liege@gmail.com

Comité de rédaction

Gente Dame Maryse Schillings, Dame d'Atour
Messire Guy Legros, Commandeur
Messire Jean-Marie Goffin, Bailli Echanson
Messire Daniel Schillings, Bailli Gonfalonier National
Messire Michel Cuipers, Lieutenant du Roy d'Armes