

Confrérie Saint-Étienne

Communion des fleurons régionaux

Le chapitre du samedi 26 octobre a revêtu un caractère exceptionnel pour la Confrérie Saint-Étienne qui a accueilli une délégation de la Commanderie du Saulte-Bouchon champenois en grande tenue. Fait inédit, les deux Confréries sont aujourd'hui présidées respectivement par les deux frères Jean-Louis et Jean-Pierre Vezien.

L'occasion était belle de mettre en valeur les deux plus beaux fleurons de la Région Grand Est que sont les Vins d'Alsace et de Champagne, et ceci sous le regard bienveillant du conseiller régional et député du Haut-Rhin, Jacques Cattin. Ces deux vignobles ont connu leur essor au Moyen-Âge, l'un grâce au commerce du Rhin, l'autre grâce à celui de la Seine et de ses affluents. Leur rapport à l'Allemagne voisine fut déterminant : un marché historique pour l'Alsace et l'arrivée au XIX^e siècle, depuis la « Mitteleuropa », des fondateurs de célèbres maisons pour la Champagne.

Revenant ensuite sur le fil conducteur de l'année, « l'Universalité des Vins d'Alsace », ainsi que sur

le thème du jour, le Grand Maître Jean-Louis Vezien a rappelé la grande diversité des Vins d'Alsace, leur caractère inimitable, et donc leur parfaite aptitude à s'accorder avec toutes les cuisines du monde. Il saluait ainsi la présence de convives venus de différents pays européens et notamment Wouter Butzelaar, délégué pour les Pays-Bas et ses nombreux amis.

Le Grand Maître a aussi convié Constant Lecoœur, secrétaire perpétuel de l'Académie d'Agriculture de France, qui a prononcé un discours fort sur la nécessité de rétablir les vérités à une époque où tout et n'importe quoi se répand sur la toile. Il a rappelé au passage que la science ne pouvait être en aucun cas une affaire

d'opinion mais une affaire de vérité démontrée.

Les intronisés

Le Grand Maître et le Chancelier-Receiver, Jean-Paul Goulby, ont procédé à diverses intronisations : huit nouveaux Confrères Apprentis, un Confrère Maître, un Confrère Vigneron et trois Confrères Cœnophiles, membres de la Commanderie champenoise et ayant un lien avec l'Alsace, Jean-Michel Diligent, Guy Morize et Vincent Delot.

Puis est venu le tour des quatre nouveaux Confrères d'Honneur. Jérôme Bauer, Grand Conseiller et président de l'Association des viticulteurs d'Alsace, a présenté ses collègues Thiébault Huber, président



Les deux plus beaux fleurons de la Région Grand Est que sont les Vins d'Alsace et de Champagne réunis le temps d'un chapitre. © Confrérie Saint-Étienne

de la Confédération des appellations et des vigneron de Bourgogne, et Nicolas Caire, président de la Société de viticulture du Jura. Le Grand Maître a présenté Constant Lecoœur ainsi que son frère Jean-Pierre Vezien, qui a évoqué les synergies à déployer entre les deux vignobles.

En clôture de la séance solennelle, le héraut du jour, Pascal Schultz, a déclamé avec brio une superbe

harangue enchaînant les aphorismes à la gloire du vin, facteur d'amitié entre les Hommes. S'inscrivant parfaitement dans la thématique du jour, le dîner était préparé par le célèbre chef colmarien Patrick Fulgraff, qui avait imaginé pour la circonstance un fabuleux voyage au travers des saveurs du monde, toujours en parfait accord avec les vins d'Alsace.

Cuvée ARTE

50 ans de jumelage

Comme chaque automne depuis 2008, l'association ARTE (Arts et Traditions d'Épfig) et le syndicat viticole invitaient jeudi dernier des invités prestigieux aux vendanges de la cuvée ARTE. Cette année, pour la cuvée du 50^e anniversaire du jumelage avec Welkenraedt, deux eurodéputées et une délégation d'une dizaine d'amis belges de la ville jumelée de Welkenraedt ont renforcé les



La cuvée ARTE 2019, celle des 50 ans du jumelage, sera produite chez le vigneron Daniel Michel. Il a repris l'exploitation familiale en 1998 avec 6 ha environ. Il arrête à cette époque son activité professionnelle à la banque, pour se consacrer totalement à la viticulture. Aujourd'hui, il exploite 6 ha en agriculture raisonnée, dont un hectare au Schiefer-