



Commanderie du Bontemps
MEDOC · GRAVES · SAUTERNES · BARSAC

Communiqué de presse
Bordeaux, le 14 février 2020

Le diner de la Commanderie du Bontemps au Château de Versailles s'est déroulé sous le signe du patrimoine et du savoir-faire.

Lundi 11 février 2020 se tenait au Château de Versailles le diner de Gala de la Commanderie du Bontemps. Le temps d'une soirée inoubliable, les 650 convives internationaux ont pu marcher dans les pas des hôtes les plus prestigieux de France et confirmer l'art de recevoir à la française.

Après avoir traversés, la cour Royale, les invités entraient dans la magie du lieu en débutant un parcours de visite privée à travers les Appartements du Roi, la Galerie des Glaces et les Appartements de la Reine.

A l'issue de cette déambulation dans l'histoire et le savoir-faire des artisans français, 50 Commandeurs, en tenue, les attendaient en formant une haie d'honneur, les guidant vers le cocktail. Trois vins représentatifs des terroirs de la rive gauche de Bordeaux étaient proposés : Château Brown 2016, Pessac Léognan blanc / Château Fourcas Dupré 2010, Moulis / Château Rayne Vigneau 2014, Sauternes.

Le diner se déroulait dans la Galerie des Batailles. Symbole de la transformation du château en musée historique, cette salle célèbre les plus grandes batailles et victoires de la France, de Tolbiac à Wagram.

« Depuis 1950, la Commanderie s'est donnée pour mission de mettre en avant ses grands terroirs, chargés d'histoires, et de faire connaître à travers le monde, ses vins qui font partie de l'histoire de Bordeaux et de la culture française » a déclaré Emmanuel Cruse, Grand Maître de la Commanderie lors de son discours de bienvenue. *« Ce diner va s'inscrire dans nos mémoires et nous offre une formidable opportunité de magnifier nos vins, le patrimoine, et l'art de recevoir à la française. Cette galerie est également une manière de rappeler les batailles que nous menons, depuis 70 ans pour valoriser nos vins, dans des contextes économiques en constantes évolutions »* a-t-il ajouté.

Toutes les bouteilles servies au diner avaient été préalablement dégustées par les maîtres de Chais de la Commanderie épaulés par Olivier Poussier, Meilleur sommelier du Monde 2000, responsable de l'excellence du service des vins pour le traiteur Lenôtre qui réalisait le repas.

Château Fieuzal blanc 2015, ouvrait le bal, suivi de Château Léoville Barton 2009 et Château Lascombes 2005, qui permettaient de redécouvrir deux grands millésimes du Médoc.

Lafite Rothschild 2004, servi en magnum, était servi sur un saint nectaire. *« L'affinage en cave de ce fromage lui communique des notes tertiaires qui s'accrochent parfaitement avec ce très grand vin possédant la patine du temps »* précisait Olivier Poussier lors de l'élaboration du dîner et les recherches des meilleurs accords mets-vins.

Et pour finir, l'onctuosité du Sauternes Château Suduiraut 2003 accompagnait un dessert basé sur les agrumes.

Définitivement, ce dîner au Château de Versailles marquera l'histoire de la Commanderie. Il ouvre en beauté le début de son 70^{ème} anniversaire qui sera marqué par de nombreux autres événements tout au long de l'année 2020.



Dîner dans la Galerie des Batailles



Les Commandeurs dans la Galerie des Glaces



Arrivée des convives, accueillis par une haie d'honneur des Commandeurs



Château Lafite Rothschild servi sur le fromage

Suivez nous !



CONTACTS PRESSE

MCG Communication :
01 41 10 49 49 – mcg@mcg-communication.fr

Commanderie du Bontemps :
Marie Mézy-Saubot, Directrice
05 56 30 38 38 – mms@commanderiedubontemp.fr