



*Commanderie du Bontemps*  
MEDOC · GRAVES · SAUTERNES · BARSAC

## Les vins de la Rive Gauche de Bordeaux célébrés au Château de Versailles



©Couloir3

**Le traditionnel et prestigieux dîner de gala de la Commanderie du Bontemps Médoc, Graves, Sauternes et Barsac, réunissant près de 700 invités internationaux, s'est tenu mardi 13 février 2024 dans la Galerie des Batailles du Château de Versailles.**

Après les réussites des éditions 2020 et 2023, la Commanderie du Bontemps instaure ce rendez-vous remarquable et prisé d'envergure internationale, organisé en marge du salon Wine Paris & Vinexpo Paris, dans ce lieu mythique de la culture française qu'est le Château de Versailles.

La soirée débute par une visite privée et exclusive à travers les Appartements du Roi, la Galerie des Glaces et les Appartements de la Reine. Puis, suite à cette immersion privilégiée au cœur de ce lieu mythique du patrimoine français, les invités sont accueillis par une haie d'honneur de quelques 70 Commandeurs titulaires qui les conduit au cocktail où les festivités peuvent commencer. Cette année l'apéritif a mis en lumière les : **Château Les Justices 2016, Château Vieux Robin 2019 et Vieux Château Gaubert blanc 2020.**

Catherine Pégard, Présidente du Château de Versailles et Emmanuel Cruse, Grand Maître de la Commanderie du Bontemps, ont ensuite pris la parole. Ce dîner de La Commanderie au Château de Versailles vient également clôturer et consacrer les 12 années de Présidence du Château de Versailles pour Catherine Pégard qui s'est réjoui de mettre un terme à son mandat en compagnie de convives réunis par le partage et l'art de vivre. Pour Emmanuel Cruse ce dîner augure de bons auspices pour le millésime 2023 attendu par les professionnels et les amateurs.

A la suite des discours, les invités ont pris place à table au sein de la Galerie des Batailles, la plus importante des galeries historiques créées par Louis-Philippe qui célèbre les plus grandes batailles et victoires de France.

La Commanderie du Bontemps a travaillé en étroite collaboration avec le traiteur sur les meilleurs accords à proposer aux convives et ont ainsi servi :

**Château Olivier blanc 2018**

Nuage de bar et écrevisses, écume de champignons et tuile croustillante

**Château Montrose 2010  
Château Lagrange 2009**

Jarret de veau confit, foie gras et purée de légumes d'antan

**Château Lafite Rothschild 2005**

Comté 18 mois et pain brioche

**Château Climens 2015**

Poire rôtie au beurre et miel, glace spéculos et croustillant

Six Maîtres de chais des châteaux membres de la Commanderie du Bontemps ont préparé, décanté et dégusté les vins qui ont été servis aux plus importants acteurs de la scène viticole internationale. Puis, une brigade de sommeliers composée d'étudiants en 2ème et 3ème année d'études à l'école hôtelière Ferrières, encadrés par leurs professeurs et la brigade de Maîtres de chais de la Commanderie du Bontemps, a assuré le service.

Les propriétaires, négociants, importateurs, journalistes qui étaient 700 hier soir à répondre à l'invitation de la Commanderie ont pu assister à la rencontre de ce qui fait rayonner la France à travers le monde : les grands vins, la gastronomie et la culture.



Crédit photos @Couloir3

*Retrouvez la soirée en vidéo sur nos réseaux*



**CONTACT PRESSE MCG Communication : [jtossut@mcg-communication.fr](mailto:jtossut@mcg-communication.fr) - 01 41 10 49 49**

**Contact Commanderie : [mms@commanderiedubontemps.fr](mailto:mms@commanderiedubontemps.fr) - 05 56 56 30 38 38**