



Commanderie du Bontemps
MEDOC · GRAVES · SAUTERNES · BARSAC

Dîner de gala au Château de Versailles en marge de Wine Paris 2025

La Commanderie du Bontemps réunit la filière viticole pour un moment de partage et de transmission.



Lundi 10 février 2025, la Commanderie du Bontemps a convié plus de 650 invités venus de 20 pays différents au Château de Versailles, pour une soirée placée sous le signe du partage et de la transmission. Cet événement est devenu un moment privilégié d'échanges entre vignerons et négociants et leurs clients : acheteurs, importateurs, sommeliers, etc...

Un rendez-vous axé sur la transmission et la convivialité

Les invités ont débuté la soirée par une **visite privée exclusive des Appartements du Roi et de la Reine**, ainsi que de la mythique **Galerie des Glaces**, avant d'être accueillis par une **haie d'honneur composée de 60 Commandeurs titulaires**.

Un **cocktail d'ouverture**, mettant en avant trois vins soigneusement sélectionnés, a ensuite permis aux invités d'échanger autour de la diversité des terroirs de la rive gauche de Bordeaux :

- **Château Filhot 2015**
- **Château La Garde blanc 2019**
- **Château Teynac 2018**



Le discours du Grand Maître Emmanuel Cruse

En ouverture du dîner, Emmanuel Cruse, Grand Maître de la Commanderie du Bontemps, a pris la parole pour accueillir les invités et souligner l'importance de ce rassemblement. Il a insisté sur la nécessité de rassurer les acteurs de la filière, déclarant :

« Nous nous devons aujourd'hui de porter un message positif et de redonner confiance à nos partenaires et consommateurs. Pour cela, il est essentiel que l'ensemble de la filière bordelaise – propriétés, courtiers et négociants – travaille main dans la main afin de restaurer cette confiance, non seulement dans notre système de distribution, que beaucoup nous envie, mais surtout dans la qualité exceptionnelle des vins que nous produisons chaque année, petits, moyens ou grands. [...] »



Je vous invite à profiter pleinement de cette soirée, de nos échanges et surtout de nos vins, et si je peux me permettre : 'Make Bordeaux great again' ! »

Des accords mets et vins pensés pour une approche moderne des Grands Crus

Cette année, la sélection des vins a mis en avant **des millésimes relativement jeunes, choisis pour leur fraîcheur et leur éclat**, une manière contemporaine d'apprécier les Grands Crus de Bordeaux. Les vins présentés ont accompagné un **menu conçu pour sublimer leur finesse et leur équilibre** :

- **Château Latour-Martillac blanc 2021**
- **Château Haut-Marbuzet 2015**
- **Château Haut-Bailly 2009**
- **Château Latour 2006**
- **Château Rieussec 2009**



Un service tourné vers la formation et la transmission

L'excellence du service a été assurée par **quatre Maîtres de Chai** des domaines membres de la Commanderie, accompagnés d'une brigade de **40 étudiants en formation de sommellerie à l'école Ferrières**.

Avant le service, les **800 bouteilles sélectionnées pour la soirée** ont été **ouvertes, décantées et vérifiées minutieusement** par les Maîtres de Chai, qui se sont assurés que chaque vin était dans **des conditions de dégustation optimales**, tant en termes de température que d'évolution aromatique.

Un événement fédérateur et tourné vers l'avenir

À travers ce dîner, la Commanderie du Bontemps continue de **rassembler les acteurs du vin autour de valeurs communes**, favorisant **les échanges sur l'évolution du secteur et les perspectives du vignoble bordelais**.

Cette édition 2025 a bénéficié d'une **forte visibilité sur les réseaux sociaux**, avec une **exposition estimée à plus de 400 000 personnes**, témoignant de l'intérêt que suscite toujours le vin de Bordeaux en France et à l'international.

Des photos et vidéos de l'événement sont disponibles sur demande. Certains moments forts de la soirée sont également partagés sur les réseaux sociaux de la Commanderie du Bontemps : [Instagram](#) | [Facebook](#)



Contacts presse :

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

Commanderie du Bontemps : mms@commanderiedubontemps.fr - 05 56 56 30 38