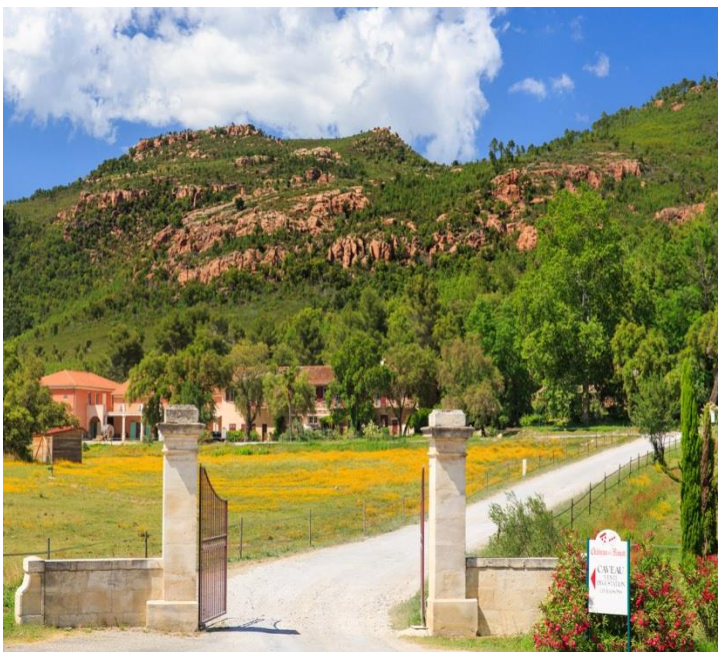


LE CHAPITRE DE LA SAINT VINCENT 2017 DE MEDUSE AU CHATEAU DU ROUËT



Venir au Château du Rouët, c'est découvrir une magnifique gamme de couleurs, harmonieuses et hardies à la fois, tant dans les paysages que dans les différentes cuvées, vins rosés, blancs et rouge. Cinq générations de la même famille ont construit ce vignoble réputé et ont, à toute époque, accueilli des hôtes au sein du Hameau.

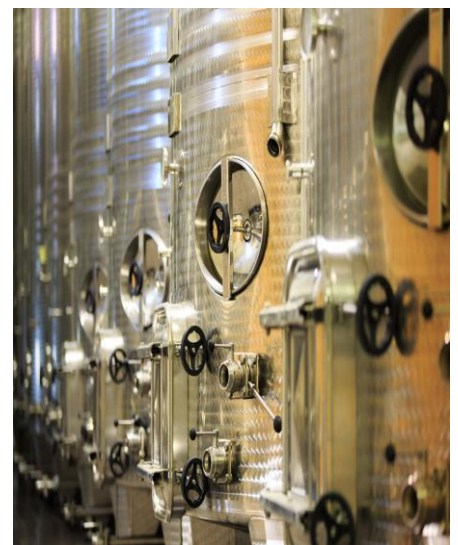
Bernard SAVATIER a été rejoint par ses fils. Martin a développé et modernisé le vignoble qu'il a accompagné dans son extension. Par son travail et l'amour qu'il portait à ce terroir, il a en outre largement contribué à la naissance de l'appellation Fréjus.

Son frère Matthieu a pris la responsabilité de développer la notoriété des vins du Château du Rouët tant en France qu'à l'étranger. Il est aujourd'hui chargé des destinées du Vignoble et du Domaine dont il poursuit le développement.


CHÂTEAU DU ROUËT
Depuis 1840



La Commanderie de Méduse, les officiers et chevaliers espèrent vivement vous retrouver très nombreux le dimanche 22 janvier à midi au Château du Rouët à l'occasion de la Saint Vincent, Saint Patron des Vignerons. Faites découvrir à vos amis les charmes des Chapitres de Méduse dans ce décor exceptionnel qui les enchantera. Pour les agapes, le traiteur Christian BŒUF de la Bastide des Magnans à Vidauban nous réglera avec tout le talent qu'on lui connaît. Comme à l'accoutumée, les huiles servies au repas seront offertes par des membres de MEDUSE.



LE CHAPITRE D'ETE 2016 DE MEDUSE AU CHÂTEAU DE SAINT MARTIN



Quel Chapitre mémorable s'est tenu le samedi 02 juillet au Château de Saint Martin à TARADEAU ! La Commanderie, les Officiers, les Chevaliers et leurs invités ont été accueillis chaleureusement par Madame Thérèse de GASQUET et sa fille Adeline de BARRY.

Il faut dire que le Château de Saint Martin, dans la même famille de noblesse française depuis des lustres, s'est presque toujours transmis de mère en fille et conjugue l'art de recevoir sous de multiples formes à une gamme de vins élégants et raffinés.

Après la messe des Chevaliers célébrée dans un cadre enchanteur sous un couvert d'arbres centenaires, la cérémonie des intronisations, présidée par notre Grand Maître Jean-Pierre BOYER, a permis d'accueillir en MÉDUSE quatre nouveaux chevaliers : Gilles CASTELLA, gérant de société, Marie Caroline PHILIPON, vigneronne, Château Carpe Diem, Alain COISSAT-MARSCHALL, animateur radio/télé et Robert YE, journaliste de Taiwan.

A été promu Officier: Pierre-Olivier TURBIL, vigneron, Château L'Arnaude et élevés Commandeurs: Albert HURTADO DE MENDOZA, restaurateur, l'Auberge Provençale et Albéric PHILIPON, vigneron, Château Carpe Diem.

Après la traditionnelle photo de la Commanderie et de ses nouveaux et fiers chevaliers (*voir photo ci-dessus*), tous les convives ont apprécié un apéritif arrosé uniquement d'excellentes huiles blanches et rosées du Château de Saint Martin. De magnifiques agapes ont suivi, ponctuées par les traditionnelles lampées et relevées par une sélection de fines huiles de Provence.



LE CHAPITRE DE MEDUSE AUX ETOILES DE MOUGINS



A l'initiative de notre Grand Héraut Isabelle FORET, s'est tenu un Chapitre Extraordinaire à l'occasion des **Etoiles de Mougins 2016**, rendez-vous annuel international de la gastronomie. Trois personnalités ont pu être intronisées : Richard GALY, Maire de Mougins, ainsi que deux chefs restaurateurs de renommée : Denis FETISSON, restaurant la Place de Mougins et David FAURE, restaurateur étoilé de tables éphémères. L'ambiance était excellente. Nous reviendrons !

30^{ième} FETE DU VIN NOUVEAU A TARADEAU Discours (passionné !) de notre Grand Maître

Monsieur le Maire, Monsieur le Député, Mesdames et Messieurs les Conseillers Départementaux, Mesdames et Messieurs les Directeurs, Mesdames, Messieurs, Chers Amis Vignerons et vous tous Chevaliers de l'Ordre Illustre des Chevaliers de Méduse.

Monsieur le Maire Depuis plusieurs années nos chemins sans cesse se croisent et nous conduisent au même but : Célébrer nos grands vins de Provence et particulièrement ceux qui sont nés dans ce beau village de Taradeau.

Derrière chaque vigneron se cache une âme : l'âme du sol, l'âme profonde de votre village, l'âme de celui qui à partir de ce terrain spécifique donne naissance à un grand vin.

Cette année 2016, dans notre contexte naturel, il est agréable et important d'avoir bénéficié des quatre saisons, utiles à la maturation de nos crus. Il est en effet reconnu que c'est l'ensoleillement, le régime des pluies, le froid, le chaud, le gel le vent, les lunes, qui président à la vie de la vigne et à la bonne qualité du vin.

Le cep, curieusement, lui aussi est un grand buveur, oui mais de la meilleure eau.... par l'intermédiaire de ses racines qui en terrains secs peuvent atteindre plus de 10 mètres en profondeur pour profiter de cette humidité.

Le gel est aussi nécessaire pour débarrasser les sarments d'une vermine caché sous l'écorce de nos vignes.

Au fil des saisons, la vie du vin est un livre d'heures, qu'on parcourt toujours avec plaisir et dont on tourne chaque page tout au long des années.

Aussi vif que l'Amour, le vin fruit de l'œnologie, sang de la terre ou remède de bonne renommée reste le symbole emblématique d'une vie, passionnée, dont tout nous porte à croire qu'elle fait battre le cœur de votre beau village de Taradeau, de ses habitants et de ses visiteurs

Aussi Grands Dignitaires de l'Ordre Illustre des Chevaliers de Méduse Grand Cellier, nous allons porter une lampée en l'honneur des vignerons de Taradeau, de Monsieur le Maire notre Chevalier, de tous ses habitants et de tous les visiteurs Je demande donc à notre grand Cellier d'ordonner cette lampée.

Le Grand Maître, Jean Pierre BOYER

**LE NOUVEAU SITE INTERNET DE MEDUSE EST
OPERATIONNEL !**
Cliquez sans modération sur
www.ordre-meduse.fr

LES HUILES DES CHEVALIERS DE MEDUSE A L'HONNEUR

Au repas du Chapitre d'été de notre Ordre au Château de Saint Martin, les huiles que vous avez pu déguster ont, comme le veut notre tradition, toutes été présentées et offertes par des vigneron de MEDUSE.

Au prochain Chapitre de Méduse qui se tiendra **dimanche 22 janvier 2017 midi à l'occasion de la Saint Vincent, Saint Patron des Vignerons au Château du Rouët**, une tombola permettra à quelques privilégiés audacieux de gagner des coffrets contenant très certainement quelques unes de ces huiles, et peut-être d'autres :

- Coteaux Varois en Provence : **Domaine des ANNIBALS**
Hameau des Gaëtans, Route de BRAS – 83170 BRIGNOLES
Tél. 04 94 69 30 36 – Fax : 04 94 69 50 70 – Courriel dom.annibals@orange.fr
- Bandol : **Domaine de LA BEGUDE**
Route des Garrigues – 83330 LE CASTELLET
Tél. 04.42.08.92.34 – Courriel contact@domainedelabegude.fr
- Côtes de Provence : **Domaine CARPE DIEM**
4436, Route de Carcès, RD 13 - 83570 COTIGNAC
Tél. 04 94 04 72 88 – Fax 04 42 08 27 02 – Courriel contact@chateaucarpediem.com
- Côtes de Provence : **Domaine du Jas d'ESCLANS**
Route de CALLAS (D 25) – 83920 LA MOTTE en PROVENCE
Tél. 04.98.10.29.29 - Fax 04.98.10.29.28 – Courriel contact.jasdesclans@wanadoo.fr
- Côtes de Provence : **Château du ROUET**
D47 - Route de Bagnols - 83490 LE MUY
Tél. +33 (0)4 94 99 21 10 - Fax +33 (0)4 94 99 20 42 – Courriel chateau.rouet@wanadoo.fr
- Bandol : **Château SALETTES**
Chemin de Salettes - 83740 LA CADIERE D'AZUR
Tél. 04 94 90 06 06 – Fax 04 94 90 04 29 - Courriel salettes@salettes.com

COTISATION 2017

Pour tous les Chevaliers, Officiers et Commandeurs, la cotisation 2017 à l'Ordre Illustre des Chevaliers de Méduse reste fixée à 60€00. A régler à notre Grand Argentier :

Georges ROMÉO
14 Place des Ecoles
83790 - PIGNANS

Le chèque du montant de la cotisation est à libeller au nom de :

« *Ordre de Méduse* »

La rédaction du bulletin de Méduse vous souhaite, ainsi qu'à vos familles et à vos proches, de passer d'

Excellentes fêtes de fin d'année.

Elle espère que vous ferez sur vos tables une place de choix aux huiles de Provence, à consommer comme il se doit avec modération.



PEYRASSOL

Elle vous prie également de noter d'ores et déjà le **samedi 01 juillet 2017 en soirée à la Commanderie de Peyrassol** Une nouvelle occasion pour tous de partager un grand moment d'amitié dans un cadre historique et prestigieux où la première récolte remonte à l'an de grâce 1256.

www.ordre-meduse.fr