

## LE CHAPITRE DE LA ST VINCENT DE MEDUSE AU CHÂTEAU RASQUE

*"Il n'y a pas de hasard, il y a l'amour"*



« Il n'y a pas de hasard, il y a l'amour »... Dans ces quelques mots, toute la philosophie du Château Rasque s'exprime pleinement. C'est par amour de la terre et de part leurs origines – Monique étant petite-fille de vigneron bordelais et Gérard issu de cette terre – que la Famille Biancone décide d'acquérir les bois de Rasque pour créer un vignoble de tradition. L'encépagement a été réalisé selon les méthodes œnologiques les plus pointues, en tenant compte du terroir remarquablement exposé: plantées plein sud. Les vignes sont vendangées à la main, en petits cageots afin de protéger la qualité du raisin. L'aspect identitaire est au cœur des préoccupations du domaine: pas de vins génériques. Rasque ne propose que des vins authentiques qui correspondent à la personnalité et aux valeurs de la Famille Biancone.

Autre préoccupation de la famille Biancone le respect de la nature et des terroirs. Dans cet esprit toutes les terres sont travaillées en bio. Une manière de laisser s'exprimer les terroirs de temps respectant l'esprit d'une agriculture durable. La propriété est menée aujourd'hui avec ferveur par Sophie Biancone, au tempérament jovial, au caractère visionnaire et à la tête bien faite.

Elle assure avec vigueur, énergie et plaisir la responsabilité du vignoble depuis 2005 Mais le Château Rasque c'est aussi l'Art de recevoir ! Au cœur d'une propriété de 100ha, la Bastide du Château est un lieu dédié à la détente et au bien-être ; elle dévoile ses 4 chambres décorées avec une sobre élégance, où se conjuguent l'esprit d'une maison accueillante et familiale et le charme du contemporain au grand confort personnalité du millésime.



## LE CHAPITRE D'ETE DE MEDUSE AU DOMAINE DE LA BEGUDE



Au sommet de l'appellation Bandol, le Domaine de la Bégude, vaste territoire de 500 hectares, dont 22 hectares de vignes, tel un balcon aérien domine la Grande Bleue. Sous le manteau protecteur de la montagne de la Sainte Baume, les vignes sont réparties telles une mosaïque en 55 parcelles au cœur d'une garrigue parfumée. De cette hauteur, la vue s'étend au loin vers la baie de La Ciotat et le large. L'air marin tempère continûment ce terroir à la rocailleuse beauté.

C'est dans l'écrin de ce domaine à l'histoire millénaire que s'est tenu le Chapitre d'été de Méduse. Solédad et Guillaume TARI, 7ème génération de vignerons et amoureux de ce terroir exceptionnel entre mer et montagne, nous ont accueillis ainsi que les 160 convives pour une soirée délicieuse.

Après la messe des Chevaliers célébrée dans le chai, la cérémonie des intronisations, présidée par notre Grand Maître Jean-Pierre BOYER, a permis d'accueillir en MÉDUSE de nouveaux Chevaliers :

**Chevaliers:** Fanny BRODIEN, Pierre COURTADON, Christine DE SALVO Présidente de la SAFER, Fabienne JOLY Présidente de la Chambre Agriculture du Var, Michel MERLO, Philippe MOREAU, Œnologue et Jonathan SACH, Président de l'ODG Cassis, Clos Ste Magdeleine.

Appartenir à l'Ordre Illustre des Chevaliers de Méduse, c'est notamment "promouvoir et défendre les appellations ampélographiques de Provence". A ce titre et pour souligner leur implication dans l'Ordre, ont été élevés au grade d'Officier:

**Officiers:** Solédad TARI, notre hôtesse d'un jour,  
Domaine de La Bégude et André HAY

Après la traditionnelle photo de la Commanderie et de ses nouveaux et fiers Officiers et Chevaliers (*voir photo ci-dessus*), tous les convives ont apprécié un apéritif arrosé uniquement d'excellentes huiles du Domaine de La Bégude.

Sous un ciel d'été brillant de ses magiques étoiles, de magnifiques agapes ont suivi, ponctuées par les traditionnelles lampées et relevées par une sélection de fines huiles de Provence, détail en page 4.



## LA VIE DE L'ORDRE DE MEDUSE CE SEMESTRE



### FETE DU VIN NOUVEAU A TARADEAU

A l'invitation de Monsieur le Maire de Taradeau, Gilbert GALLIANO, Chevalier de Méduse, de nombreux Commandeurs ont participé le 17 novembre à la 33<sup>ème</sup> édition de la FETE DU VIN NOUVEAU.

Nous avons pu partager, avec d'autres confréries, une matinée provençale haute en couleurs avec fifres, tambourins et danseurs en costumes traditionnels. Matinée chargée d'émotion car il s'agissait de la dernière fête présidée par notre fidèle ami Gilbert.

### CHAPITRE DU SOUVENIR EN L'HÔTEL DE GIRARDIN DE VAUVRE A TOULON



Le 17 Mai 2019, un chapitre extraordinaire a réuni la Commanderie dans l'Hôtel de l'Intendant de Marine de Toulon, lieu emblématique cher au cœur de tous les chevaliers car il s'agit de la maison natale de l'Ordre Illustre des Chevaliers de Méduse.

C'est en effet depuis cet hôtel historique que Jean-Louis Girardin de Vauvré a dirigé l'Ordre, qui venait de naître à Marseille en 1690, le faisant grandir et rayonner dans tout le Royaume de France.

L'Illustre Société avait été invitée par le Commissaire Général des Armées Jean-François Hiaux, chevalier de Mémoire et de Tradition et 71<sup>ème</sup> successeur de Girardin de Vauvré en l'Hôtel de l'Intendant, à tenir chapitre ce jour-là dans l'auguste demeure.

La cérémonie, d'une excellente tenue, s'est déroulée dans le Hall d'Honneur de l'Hôtel de l'Intendance, en présence de nombreuses autorités civiles et militaires et notamment du Vice-Amiral d'Escadre de la Faverie du Ché, Préfet Maritime de la Méditerranée, du Contre-Amiral Hemmer, Commandant la base de Défense de Toulon et du Contre-Amiral Guillaume Goutay Commandant l'Aviation Maritime.

Pour rester dans l'esprit maritime de l'Ordre, Trois Chevaliers de Mémoire et de Tradition ont ainsi été institués au cours du chapitre :

- Le chef de Musique de classe exceptionnelle Marc SURY, qui dirige la Musique des Equipages de la Flotte, laquelle accompagne nos chapitres depuis bientôt quinze ans
- Le capitaine de Frégate Franck Auffret, Commandant du Bâtiment de Commandement et de ravitaillement le Var, Bâtiment que parraine l'Ordre Illustre
- Le Maître Vincent Prudhon, qui dirige l'Ensemble Baroque de la Musique des Equipages de la Flotte et qui participe fidèlement à nos chapitres depuis 2006.

Devant ce parterre étoilé et dans le cadre majestueux d'une demeure tricentenaire, le chapitre s'est déroulé tel un ballet bien réglé : les Commandeurs ont descendu en cortège le grand escalier monumental et ont pris place dans le hall d'honneur pendant que l'Ensemble Baroque jouait un air du Grand Siècle parfaitement de circonstance. Après les discours d'usage, le Grand Maître a ouvert le chapitre au cours duquel les trois impétrants ont été intronisés. Puis la Commanderie a quitté le Hall d'Honneur en formant cortège et a rejoint l'antichambre du bureau de l'Intendant où s'est tenu un cocktail convivial arrosé par nos meilleures huiles de Provence.

A l'issue de ce chapitre mémorable, chacun de nous avait bien conscience d'avoir participé à un retour aux sources exceptionnel en l'Hôtel de Girardin de Vauvré.

# LES HUILES OFFERTES AU CHAPITRE D'ETE DE MEDUSE AU DOMAINE DE LA BEGUDE

## HUILES BLANCHES

### BANDOL : « Domaine de la Bégude » Cuvée Blanc 2018

60% Clairette, 20% Ugni Blanc, 20% Rolle ; Guillaume et Soledad TARI, Commandeur et Officier, route des garrigues, 83330 Le Camp du Castellet.

Tel 04 42 08 92 34 – [contact@domainedelabegude.fr](mailto:contact@domainedelabegude.fr) – [www.domainedelabegude.fr](http://www.domainedelabegude.fr)

### CASSIS : « Clos Ste Magdeleine » - Cuvée Blanc 2018

45% Marsanne, 25% Ugni B, 20% Clairette, 10% Bourboulenc ; Famille Sack-Zafiropoulo, Jonathan Sack-Zafiropoulo Chevalier, Avenue du Revestel, 13260 Cassis. Tel 04 42 01 15 51 -

[clos.sainte.magdeleine@gmail.com](mailto:clos.sainte.magdeleine@gmail.com) - [www.clossaintemagdeleine.fr](http://www.clossaintemagdeleine.fr)

### CÔTES DE PROVENCE : « Domaine de Canta Rainette » - Cuvée Origines 2018

60% Rolle, 40% Ugni Blanc

Famille CASTELLINO ; Denise CASTELLINO, Chevalier, 1144 route de Bagnols, 83920 La Motte. Tel 04 94 70 28 25 - [contact@canta-rainette.fr](mailto:contact@canta-rainette.fr) - [www.canta-rainette.fr](http://www.canta-rainette.fr)

## HUILES ROSEES

### BANDOL : « Domaine de la Bégude » Cuvée Rosé 2018

80% Mourvèdre, 10% Grenache, 10% Cinsault ; Guillaume et Soledad TARI, Commandeur et Officier, route des garrigues, 83330 Le Camp du Castellet.

Tel 04 42 08 92 34 – [contact@domainedelabegude.fr](mailto:contact@domainedelabegude.fr) – [www.domainedelabegude.fr](http://www.domainedelabegude.fr)

### CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE : « Clos la Neuve » Cuvée 1482 2018

Syrah, Grenache

Fabienne JOLY, Chevalier, 83910 Pourrières.

Tel 04 94 37 33 90 - [www.closlaneuve.fr](http://www.closlaneuve.fr)

### BANDOL : « Château Salettes » Cuvée Rosé 2018

44% Cinsault, 35% Grenache, 21% Mourvèdre

Jean-Pierre BOYER, Grand Maître, 83740 La Cadière d'Azur.

Tel 04 94 90 06 06 – [salettes@salettes.com](mailto:salettes@salettes.com) – [www.salettes.com](http://www.salettes.com)

## HUILES ROUGES

### BANDOL : « Domaine de la Bégude » Cuvée Rouge 2016

90% Mourvèdre, 10% Grenache ; Guillaume et Soledad TARI, Commandeur et Officier, route des garrigues, 83330 Le Camp du Castellet.

Tel 04 42 08 92 34 – [contact@domainedelabegude.fr](mailto:contact@domainedelabegude.fr) – [www.domainedelabegude.fr](http://www.domainedelabegude.fr)

### BANDOL : « Domaines BUNAN » Cuvée Charriage 2015

98% Mourvèdre, 2% Grenache ; Famille BUNAN, Paul Bunan, chevalier ; 83740 La Cadière d'Azur ; Tel 04 94

98 58 98 – [bunan@bunan.com](mailto:bunan@bunan.com) – [www.bunan.com](http://www.bunan.com)

### CÔTES DE PROVENCE : « Domaine du Jas d'Esclans » - Cuvée Coup de Foudre 2015

50% Syrah, 20% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Carignan ; Matthieu et Gwenaëlle DE WULF, Grand

Connétable et Chevalier, 3094, Route de Callas, 83920 La Motte. Tel 04 98 10 29 29 - [contact@jasdesclans.fr](mailto:contact@jasdesclans.fr) - [www.jasdesclans.fr](http://www.jasdesclans.fr)

## COTISATIONS 2020

Nous prions tous les Chevaliers, Officiers et Commandeurs de noter que la cotisation à l'Ordre Illustre des Chevaliers de Méduse est fixée pour 2020 à 70€. Merci d'envoyer votre cotisation à notre Grand Argentier :

Georges ROMÉO  
14 Place des Ecoles  
83790 - PIGNANS

Le chèque d cotisation est à libeller au nom de : « *Ordre de Méduse* »



CHÂTEAU  
SAINTE ROSELINE  
— CRU CLASSÉ —

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 et vous présente tous ses vœux pour 2020.

Elle vous prie également de noter d'ores et déjà le prochain **Chapitre d'été de Méduse** qui se déroulera le samedi 4 juillet 2020 au soir au Château Sainte Roseline, cher à notre Ordre.