Dîner de Gala 2020
Chaîne des Rôtisseurs Nouvelle Aquitaine
au Théâtre Molière - Bordeaux
Chef Philippe Téchoire
9 juillet 2021

DOM JUA

DES ROTISSEURS
1248 - 1950

Créé par le célèbre comédien bordelais Félix de Rochebrune en 1957, le Théâtre Molière fut tour à tour un cinéma X, puis la scène conventionnée de l'Office artistique de la région Aquitaine, avant de revenir à ses premières amours : la comédie.
Situé à deux pas de la place Pey Berland et de la cathédrale Saint-André, le fier Théâtre Molière allie patrimoine et modernité… De la blondeur de ses pierres bordelaises au rouge et noir de sa confortable salle, de sa belle cave à vin à ses élégants salons en passant par son bistrot, tout ici participe à la promesse d'une exceptionnelle nuit théâtrale.

théâtre Molière

Dîner de Gala 2020
Chaîne des Rôtisseurs Nouvelle Aquitaine
dans les Salons du Théâtre Molière
9 juillet 2021

Menu

Amuse-bouches

Entrée
Salade de la Mer sur huile truffée

Plat Principal
Pavé de Maigre « forestière »

Dessert
Sabayon aux fruits rouges
Glace vanille

Café - mignardises

Ce menu est imaginé et concocté par
Chef Philippe Téchoire

Champagne Gonet

HISTOIRE

Tout commence en 1802, lorsque Charles Gonet crée sa propre maison de Champagne.
Plus d'un siècle et demi plus tard, en 1935, naît Michel Gonet. Perçu comme un miraculé dès sa naissance, ne pouvant rien avaler dû à une dysphagie (blocage de l'œsophage), il retrouve la vie grâce à une gorgée de champagne... il dira : « Le champagne m'a sauvé » !
C'est alors le début d'une véritable passion pour ces vins. Il n'a de cesse d'améliorer la qualité du travail de la vigne et de la cave. Son unique objectif est de produire des Champagnes purs et respectueux de l'environnement. Puis, en 1986, il tombe amoureux de la région bordelaise où, entouré de ses 3 enfants : Sophie, Charles-Henri et Frédéric, il y déploie tout son savoir-faire. Aujourd'hui, ce sont eux qui reprennent le flambeau en Champagne et Bordeaux.

Clos Floridène

C'est en 1982 que Denis Dubourdieu, de Doisy-Daëne, professeur talentueux et admiré de ses pairs, achète à Pujols-sur-Ciron, un clos de 4 ha, dont 2ha de vignes.

Le sous-sol fait d'un plateau calcaire est recouvert d'un sol calcaire et d'une mince couche argileuse qui atténue les effets des éventuels stress hydriques.

Le Clos fait maintenant 40 ha (Blanc et rouge).

Sur l'étiquette figure un voilier, l'autre passion de Denis ; et le nom vient de la contraction des 2 prénoms : le sien et celui de sa femme, Florence.

Denis est mort en 2016. La transmission est assurée par Fabien et Jean-Jacques.

Présentation des vins par
Jacqueline Mazuel
Echanson de Bordeaux

Château Carbonnieux

L'histoire de Ch. Carbonnieux se confond avec celle de Bordeaux.
A l'origine, l'Abbaye Ste Croix. Comme toutes les abbayes du moyen-âge, elle assure en plus de l'entretien de sa propre communauté, celui de hôtes de passage, en ce temps où les hôtels hors les murs d'une ville, n'existent pas. Les moines décidèrent d'acheter des terres ; ce fût au lieu-dit « Carbonnieux » ; ils y plantèrent une vigne pour faire eux-mêmes leur vin. Le temps passe et hélas apporte son lot de calamités : mauvaises récoltes, peste ; plus tard ce sera la Fronde….. les moines ont dû vendre. Puis c'est l'époque Louis XIV, ….. Tout rentre dans l'ordre, les moines rachètent leurs terres, la prospérité revient dans le pays, les étrangers accourent ; et un jour à l'Abbaye, un Sultan de Constantinople demande le gite et le couvert. Il goûte tout ce qu'on lui sert, notamment le vin et…….. en reste sous le charme; il lui en faut à sa Cour. Oui…… Mais il est musulman……Inspiré par le ruisseau qui coule au bas de leur vignoble : l'Eau Blanche, et comme le vin de Carbonnieux est très clair, un moine, Dom Galeas, décide de mettre sur l'étiquette: « Eau Minérale de Carbonnieux en Guienne ». Nul besoin de dire que cette Eau Minérale se révéla souveraine à la Cour du Sultan. Dans le chais, une grande peinture, perpétue son souvenir.

Le 20ème siècle démarre mal dans tous les vignobles ; après le phylloxéra, à la fin du 19ème siècle, ce seront les 2 guerres …… Les vignes sont difficiles à entretenir, et ne rapportent plus rien. En 1956, venant d'Algérie, Marc Perrin, d'une vieille famille de vignerons bourguignons qui s'étaient finalement installés en Algérie, achète Carbonnieux au terroir calcaire recouvert des fameuses graves garonnaises ; il restaure le vignoble, le vieux château et fait de Carbonnieux l'un des plus grands Graves.

La relève est assurée par son fils Philibert, Président des Crus de Pessac-Léognan depuis 2017.

Château Cap de Mourlin

Le vignoble de Cap de Mourlin est le plus ancien de St Emilion : 5 siècles !
Son nom qui est celui du lieu-dit, vient de façon exceptionnelle du nom des 1ers vignerons : Capdemourlin, qui est toujours le nom des descendants actuels.
A la mort de l'avant dernier propriétaire, Jaques Capdemourlin, son héritier était un enfant, un autre Jacques, aussi héritier de Château Balestard La Tonnelle.
Le sol est ici fait d'argilo-calcaire et de sables. Et, comme sur toute la rive droite, le Merlot domine.
La relève est assurée par les enfants de Jacques : le nom n'est pas près de disparaitre !

Ce montage est réalisé par Geneviève Groslière
Chancelière Provinciale Communication
Chaîne des Rôtisseurs Nouvelle Aquitaine
Sur demande je vous fournis les photos digitales
genevieve_grosliere2000@yahoo.fr