

**Commende Majeure de Roussillon / 1374 "Comenda Major de Rossello" 1374**

**Adresse** Maison des Vins et des Vignerons - 19 Avenue de la Grande Bretagne - BP 649 - 66006 Perpignan cedex

**Sites** <https://www.commendemajeureroussillon.com/>

**Courriel**

**Date de création** 01/08/1964 **Nombre de Membres** F H **Nombre d'Adoubés**



**Grand Maître** Jean-Claude ESTIRACH ☎ 06 08 33 35 46 @ jeanclaude.estirach66@gmail.com

**Grand Chancelier** Jean-Pierre RAMONEDA ☎ 06 19 69 47 04 @ jean-pierre.ramoneda@dbmail.com

**Secrétaire** Jean-Paul MÉTOIS ☎ 06 09 56 46 31 @ jeanpaul.metois@orange.fr

**Trésorier** ☎ @

**Historique**

La Commende Majeure de Roussillon représente et défend le Vin de la région roussillonnaise depuis près de 7 siècles. La Commende Majeure du Roussillon est une des plus anciennes confréries bachiques de France, quelle est son histoire ? Au VIII<sup>ème</sup> siècle avant notre ère, environ l'an 710, les BACCHIADES de CORINTHE fondaient sur les rivages du ROUSSILLON la cité de Pyréné. Comme l'indique son nom grec, Pyréné fut la cité des Forges où se traitait le minerai de fer du Canigou, la montagne de Pyréné. Comme en toutes cités corinthiennes, le Chef élu était le Prytane et ses magistrats les Ephores. La vigne existait en Roussillon à l'état sauvage ainsi que sur tout le pourtour de la Méditerranée. Au 4<sup>ème</sup> siècle avant Jésus-Christ déjà, la famille des Bacchiades de Corinthe cultivait la vigne et vinifiait le jus de raisin ! Ce furent les Corinthiens de Pyréné qui enseignèrent l'art de cultiver la vigne et de vinifier le moût du raisin. Les vins de ce temps-là, très lourds en alcool par passerillage conservaient une forte liqueur naturelle (le passerillage est une technique viticole qui s'utilise dans certaines régions viticoles, pour enrichir le raisin en sucre par concentration). C'était les vins de la Bible, de la vieille Egypte et des Héros de l'Hellade chantés par Homère. Ce sont les ancêtres authentiques des vins doux du Roussillon connus et appréciés de toute l'antiquité romaine et dont la vinification millénaire se perpétua jusqu'au XIV<sup>ème</sup> siècle. C'est en 1290 lors des vendanges qu'un savant docteur, Régent de l'université de Montpellier qui appartenait alors à la Couronne de Majorque, ARNAU DE VILANOVA, originaire de VILLENEUVE DE LA RAHO, médecin particulier des Rois d'Aragon et de Majorque, découvrit ou redécouvrit le secret de l'alambic et distilla le vin en eau de vie. Il réalisa ainsi pour la première fois ce que l'on nomme « le mariage du suc et du raisin » (le vin doux naturel). Adopté par les Vignerons du Roussillon ce mode de vinification a subsisté jusqu'à nos jours où il fut codifié sous la dénomination de VIN DOUX NATUREL. 9 ans plus tard, le 17 novembre 1299, le Roi Dom Jacques 1<sup>er</sup> de Majorque, fils du Conquérant, accorde aux Vignerons du Roussillon le « 1<sup>er</sup> privilège », par la rétrocession d'une taxe perçue sur les vins importés dans le but de « protéger la haute qualité des vignes roussillonnaises et de leur vin ». Par lettre patente du 26 juillet 1374, le Roi Dom Pierre IV d'Aragon confirma et compléta ce privilège en instituant l'Ordre des Gardes du Privilège élus par les Consuls des communes vigneronnes du Roussillon, pour recevoir les fonds et veiller à leur bon emploi, pour « garder le devoir et le droit de la vigne et du vin ». Ce fut l'acte d'origine de la Commende Majeure de Roussillon née pour garder le devoir et le Droit de la Vigne et du Vin. Un peu avant, le 23 février 1642, Dom Urbain de Maillé, Marquis de Brézé, Maréchal de France et Vice-Roi de Catalogne, prêta serment au nom du Seigneur Roi de France, de maintenir et de défendre les usages et franchises du Roussillon et de ses vigneronnes. Ce serment conforte alors le rôle d'ambassadrice et de défenderesse de la Commende Majeure du Roussillon. La renaissance, en 1964 En 1964, l'Association dite « COMMENDE MAJEURE DE ROUSSILLON » pour garder le Devoir et le Droit de la Vigne et du Vin fondée en 1964 a été créée pour but de faire renaître le corps des gardes du Privilège institué 590 ans plus tôt, le 25 juillet 1374, de maintenir les traditions et les usages qui régissent immémorialement les Vignes et les Vins du Roussillon dans le respect et la recherche d'une qualité toujours meilleurs, et accroître la renommée des vins du Roussillon tant en France qu'en Europe que dans le monde. Depuis sa renaissance, la Commende Majeure a montré sous l'impulsion de 5 Grands Maîtres ce qu'elle pouvait apporter pour la promotion des vins du Roussillon. Elle est tournée vers l'avenir en s'appuyant sur ses traditions.

**Produits et Traditions**

Le thyrses ou « bâton bachique » de la Commende Majeure de Roussillon se situe donc dans une grande tradition bachique puisque ce bâton figurait parmi les attributs principaux du Dieu du vin, Dionysos pour les Grecs, Bacchus pour les Romains. La hampe du thyrses de la Commende Majeure n'est pas un roseau mais un bâton en métal doré dont la partie supérieure se termine en volute (le crosseron), qui rappelle également la houlette du berger. La hampe du Thyrses est en son sommet ornée d'une grappe de raisin ; elle est entourée, non pas d'une feuille de lierre, mais d'un ruban aux couleurs catalanes « sang et or », ruban dont l'extrémité se dédouble et flotte aux vents du Roussillon, la tramontane et le marin. Le thyrses est un attribut du Grand Maître de la Confrérie qui peut en déléguer la tenue au Grand Cérémoniaire ou à un confrère de la Commende Majeure.

<b>Vos Chapitres</b>		<b>Lieu</b>
<b>Vos Manifestations</b>	Fête de la Saint-Jean en juin	<b>Lieu</b>
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Grand Maître et Président Jean-Claude ESTIRACH</b>	<b>Date</b> 02/06/2021

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

**Secrétaire** : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**