

Voyage

de luxe

ÎLES était une fois l'Indonésie

BALI bénie des dieux

JAVA gardienne des temples

MOYO l'indomptée

BORDEAUX & *la route des vins*

Châteaux accueillants

Chais d'architecte

Vignobles d'exception

NOUVEAUX ÉCRINS : 3 suites de palaces parisiens, Cour des Vosges (Paris), Chais Monnet (Cognac), Château de la Gaude (Aix-en-Provence), Villa Saint-Ange (Aix-en-Provence), Château du Grand-Lucé (Vallée de la Loire)... **GASTRONOMIE** : L'Atlantique (Côte d'Opale), La Chèvre d'Or (Eze), Baumanière (Les Baux-de-Provence), Domaine de Capelongue (Bonnieux).

L 19585 - 82 - F: 7,50 € - RD



LUX/GR 8,50 € - SUISSE 10,50 CHF



La magie de journées inoubliables dans la neige – blancheur hivernale et service 5* au Cervosa

Votre petit coin de soleil idéal sur le plateau inondé de lumière de Serfaus. Un séjour élégant et raffiné dans nos chambres & suites constamment adaptées aux attentes modernes en matière de confort. Après des heures d'activité dans les montagnes de Serfaus, qui offrent un paysage riche en pistes de ski et en sports d'hiver grâce à une infrastructure unique prévue pour toute la famille, vous poursuivrez une agréable journée à l'Hôtel Cervosa. Détente et repos grâce à une offre de wellness & de spas sur plus de 3000 m². Une offre de baignades et de saunas aux multiples facettes ainsi qu'une large palette de traitements pour le corps et de beauté vous donneront la possibilité de vous laisser chouchouter en fonction de vos besoins et d'après vos désirs et vos envies. De plus, la cuisine raffinée, délicieuse & créative de l'hôtel, le rêve de tous les gourmets, est célèbre par-delà les frontières.



HOTEL CERVOSA SERFAUS *****

Famille Westreicher • Herrenanger 11 • 6534 Serfaus • Tyrol, Autriche
T +43 (0) 5476 6211 • info@cervosa.com • www.cervosa.com

L'ADRESSE EXCLUSIVE POUR VOS VACANCES DE RÊVE



VL 82

Sommaire

NEWS

- 4_ Suite Belle Étoile, suite Lalique by Patrick Hellmann
- 6_ L'Appartement Parisien

EN VUE

- 8_ Cour des Vosges (Paris)
- 10_ Chais Monnet (Cognac)
- 12_ Château de la Gaude (Aix-en-Provence)
- 14_ Royal Mansour (Marrakech)
- 16_ Radisson Blu 1835 Hôtel & Thalasso (Cannes)

TESTÉ POUR VOUS

- 18_ Sinner (Paris)
- 22_ Hôtel Atlantic (Côte d'Opale)
- 26_ Château d'Orfeuille (Lozère)
- 30_ Villa Saint-Ange (Aix-en-Provence)
- 36_ Château de La Chèvre d'Or (Eze)
- 44_ Baumanière Les Baux-de-Provence
- 50_ Hôtel du Phare (Belle-Île-en-Mer)
- 56_ Château du Grand-Lucé (Vallée de la Loire)
- 62_ Domaine de Capelongue (Bonnieux)

REPORTAGES

68_ INDONÉSIE

De Bali à Java, en passant par Moyo, cap sur la surprenante Indonésie avec, à chaque étape, des refuges raffinés signés Aman.

- 70_ Bali : Amandari, Amankila & Aman Villas
- 76_ Moyo : Amanwana & Amandira
- 80_ Java : Amanjiwo

84_ BORDEAUX ET LA ROUTE DES VINS

Portés par une ville de Bordeaux en pleine renaissance, les vignobles alentours rivalisent d'imagination pour attirer les visiteurs...

- 86_ Bordeaux, hommage à la mer
- 90_ Hôtels : YNDO, La Course, Domaine de Raba
- 94_ Sauternes, un vignoble à redécouvrir
- 98_ Hôtel : Château Lafaurie-Peyraguey
- 100_ Graves, vignoble intimiste
- 102_ Hôtels : Château Le Pape, Château Pont Saint-Martin, Les Sources de Caudalie
- 106_ Médoc, chais d'art et d'architecte
- 110_ Hôtels : Château Chasse-Spleen, Cordeillan-Bages
- 112_ Pomerol et Saint-Émilion, le vin comme art de vivre
- 114_ Hôtels : Château Soutard, Château de Chelivette, Hostellerie de Plaisance

PLUS

- 122_ Goûts de Luxe
- 126_ Carnet d'adresses



J'irai *DORMIR* *CHAI* VOUS

Portée par une ville de *Bordeaux* en pleine renaissance, les vignobles alentours rivalisent d'imagination pour attirer les visiteurs. *Chais* d'architectes, chais abritant des collections d'art et chais chambres d'hôtes, les *châteaux* du Bordelais s'ouvrent avec imagination à un *œnotourisme* de qualité.

Texte : Antoine Lorgnier
avec Natalie Florentin
Photos : Antoine Lorgnier



1.



4. 5.



6.

Bordeaux, HOMMAGE À LA MER

Réalisée par les architectes Anouk Legendre et Xavier Desmazieres en 2016, **La Cité du Vin**, avec ses courbes audacieuses et ses reflets changeants qui évoquent le précieux breuvage tournant dans le verre, la forme d'un cep de vigne, les couleurs et remous de la Garonne, apparaît comme le vaisseau amiral d'une nouvelle génération de viticulteurs qui ont compris tous les bienfaits de l'œnotourisme. Depuis son ouverture en 2016, La Cité du Vin connaît une affluence croissante avec sa cave, ses parcours thématiques, ses expositions et son **restaurant panoramique « LE 7 »** du groupe Nicolas Lascombes qui offre, de jour comme de nuit, une vue gourmande sur Bordeaux et la Garonne. Après la théorie, la pratique : pour déguster un verre de vin dans un cadre somptueux, direction **Le Bar à Vin**, situé au rez-de-chaussée de la **Maison du Vin**, siège du CIVB (Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux). La carte régulièrement renouvelée propose une sélection d'une trentaine de vins mettant en avant la diversité du vignoble bordelais : rouges, blancs secs et doux, rosés, Clairets, crémant... Bordeaux est aussi en passe de devenir un haut lieu de la gastronomie avec l'ancrage de chefs médiatiques : Gordon Ramsay, Pierre Gagnaire, Joël Robuchon, ou encore Philippe Etchebest qui officie dans les ors du Grand-Théâtre place de Comédie. Son restaurant bien-nommé ➤

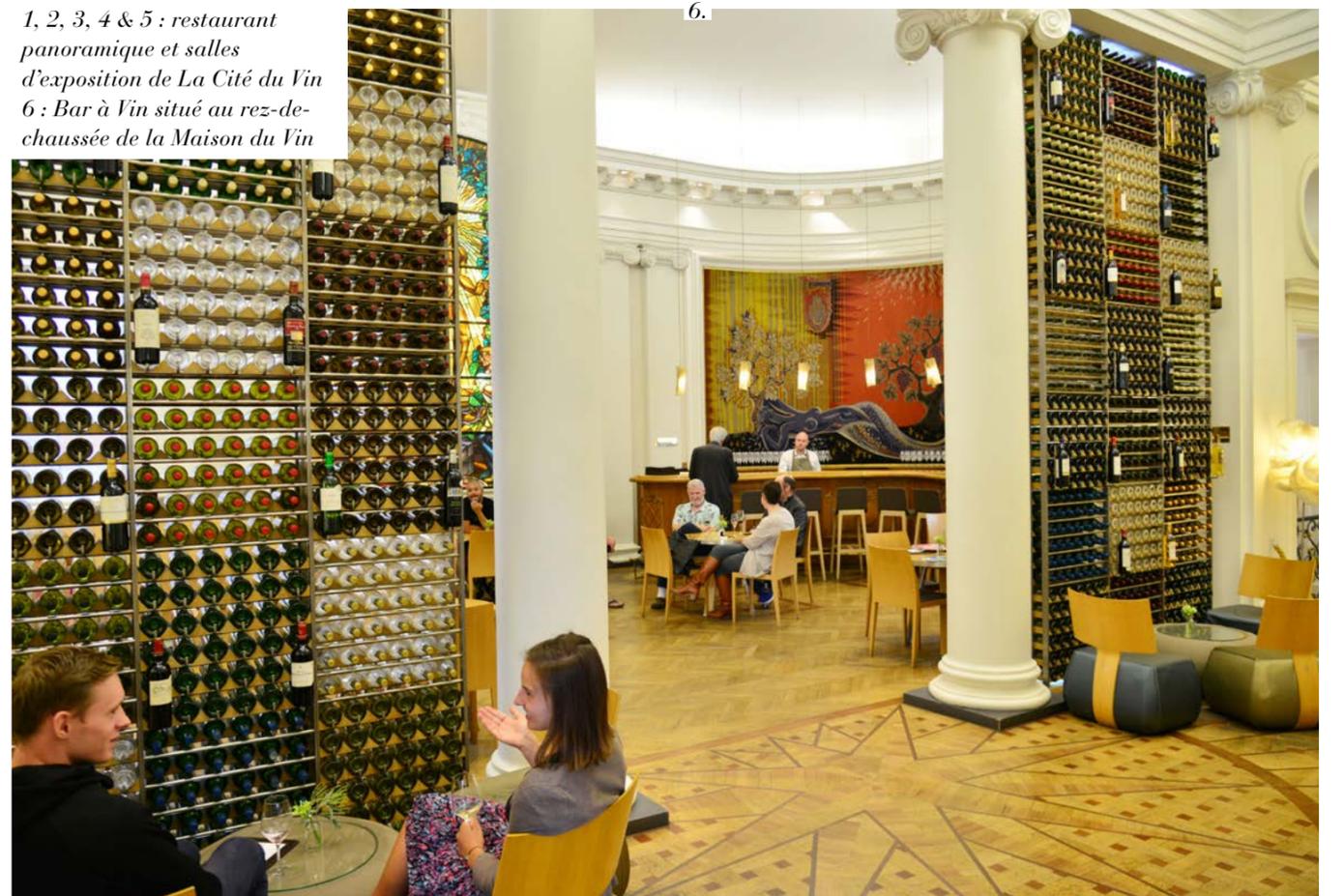


2.



3.

1, 2, 3, 4 & 5 : restaurant panoramique et salles d'exposition de La Cité du Vin
6 : Bar à Vin situé au rez-de-chaussée de la Maison du Vin





1.



1 : Miroir d'eau, place de la Bourse
 2 : restaurant Garopapilles
 3 : restaurant La Belle Saison
 4 : pont de pierre
 5 : berges piétonnes de la Garonne
 6 : En arrière plan, le pont Jacques-Chaban Delmas

4.

« **Le Quatrième Mur** » affole les papilles des plus gourmets et, à midi, la brasserie permet de découvrir l'étonnante cuisine du chef pour une trentaine d'euros. Dans leurs sillages, d'autres talents ont émergé, comme le chef Tanguy Laviale. Associé à l'œnologue Gaël Morand, ces deux passionnés ont ouvert en 2014 **Garopapilles**, un petit restaurant de vingt places, rue Abbé de l'Épée. Une étoile Michelin plus tard, il est désormais nécessaire de réserver pour « déguster des vins d'auteur et une cuisine à la hauteur ». Place des Chartrons, dans le quartier éponyme aux allures de village, le chef Emiliano Casciello, qui s'est aguerri aux côtés de Philippe Etchebest pendant sept ans, affectionne les produits du bassin Méditerranéen à **La Réserve**, le dernier endroit festif où il faut être vu. Objet de toutes les attentions, le passé maritime, qui jadis fit la richesse de la ville, fait un impressionnant retour. En témoigne le tout nouveau **Musée Mer Marine** ouvert en juin 2019 sur les quais des bassins à flot. Voulu par Norbert Fradin et réalisé par l'architecte Olivier Brochet, il retrace la longue relation que la ville entretient avec son fleuve et la mer. Tout à côté, la **Base sous-marine**, réhabilitée en 2014 par le cabinet d'architecture Dugravier-Sémondés, est devenu un lieu d'exposition pour l'art contemporain. Un autre hommage remarquable à la mer est le chai très contemporain du **Château Les Carmes Haut-Brion**, le seul à être situé dans la ville de Bordeaux, signé Philippe Starck et Luc-Arsène Henry. Sous-marin à la capitaine Nemo ou coque renversée d'un



2.



3.



5.



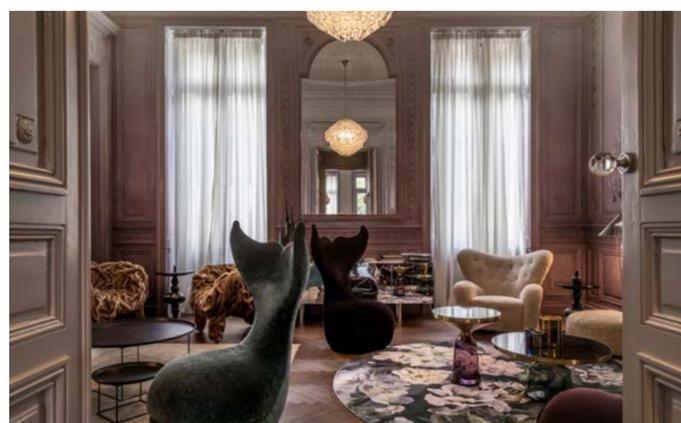
6.

navire peu importe... Le lieu rend hommage aux bateaux qui transportaient le vin par delà les mers. Ce « chai d'œuvre » sera le premier d'une longue série car, en Bordelais, nombre de châteaux prestigieux ont confié la construction de leurs nouveaux chais à des architectes de renom. Pour les domaines viticoles, longtemps jalousement cachés, c'est là un moyen de rajeunir leur image de marque. Place de la Bourse, le **Miroir d'Eau**, conçu par Michel Corajoud et Jean-Max Llorca, répond à la **Fontaine des Trois Grâces** (Aglaé, Euphrosyne et Thalie, filles de Zeus) élevée en 1869. Sur les quais, on admire un alignement quasi parfait des façades XVIII^e, richement décorées pour certaines. Le **pont de pierre** (1822), le **pont Jacques-Chaban Delmas** (2013), la **place des Quinconces** et son **monument aux Girondins** (1894) sont autant d'escalas à ne pas manquer lors de votre promenade le long de la Garonne. De l'autre côté du fleuve sur la rive droite, quai des Queyries, **Darwin** est l'emblème d'un autre art de vivre solidaire, alternatif et écologique avec ferme urbaine, restaurant bio « **Le Magasin général** » et espaces dédiés au **street art**, le tout installé dans une ancienne caserne. À deux minutes à pied, le restaurant « **La Belle Saison** » s'est installé dans un écrin de verdure sur les berges du fleuve. Depuis sa grande terrasse, la vue sur la ville est imprenable et, dans l'assiette, les produits de saison, majoritairement bio et issus des circuits courts, sont à l'honneur. ➤



YENDO, Pour les dingues de déco

Agnès Guiot du Doignon, la propriétaire, arrive du marché les bras chargés de produits de saison. Ici, la cuisine est *home made* et, dès le petit déjeuner, on se régale sur la terrasse de confitures maison, d'un fromage de brebis, d'œufs bio et d'un jus de fruit tout juste pressé. À deux pas de la place Gambetta, ce 5-étoiles chic et décontracté, aux allures de demeure de famille, a pris ses aises dans un hôtel particulier du XIX^e siècle. « Cette demeure m'attendait. À peine avoir franchi la porte-cochère, j'ai eu un coup de foudre, j'ai vu la rosace au plafond et j'ai été happée par le lieu... Et pourtant, il fallait y croire : les façades étaient noires, le bâtiment principal dans un état lamentable et celui du fond s'écroulait », raconte-t-elle. Après deux ans de travaux, « Un enfer, j'ai failli tout perdre car j'ai eu affaire à des artisans malhonnêtes », Le Yndo a ouvert voilà cinq ans et il n'a pas pris une ride. Il faut dire qu'Agnès n'en est pas à son premier coup d'essai puisqu'elle détenait jusqu'en 2009, en association avec l'ancien rugbyman Pascal Ondarts, les hôtels Cartiz et Gabaritz à Biarritz. Passionnée et épicurienne, comme elle aime se définir, Agnès est aussi férue de décoration : « J'ai fait avec mon cœur et avec mes goûts. Je voulais insuffler un esprit contemporain sans que cela fasse déjà vu ». Le résultat ? Douze chambres et suites, toutes radicalement différentes, dont une secrète cachée au fond de la cour jardin,



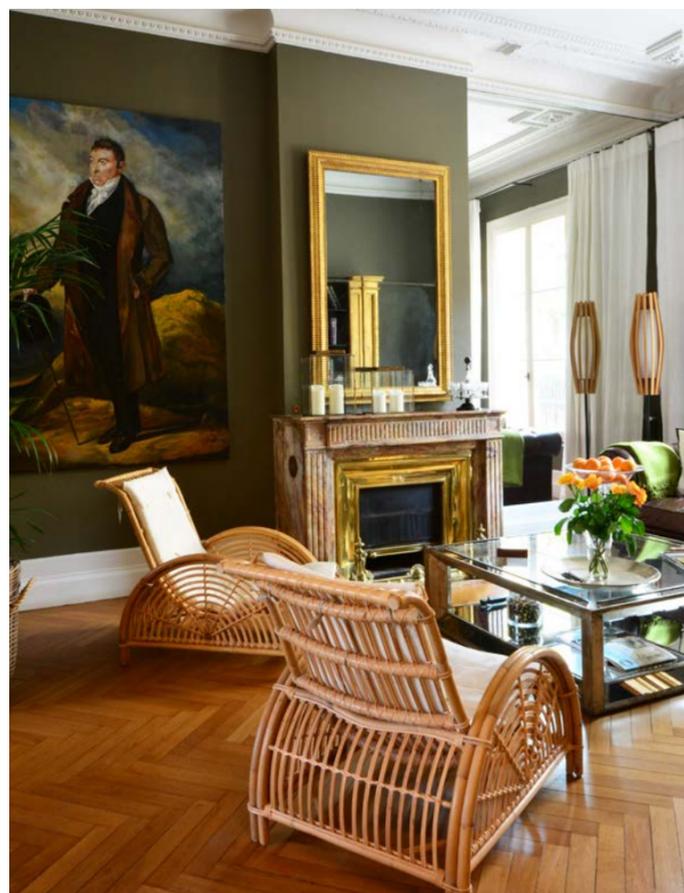
meublées de pièces de design ultra pointues puisées principalement chez Edra. La plus déjantée : celle des frères Campana avec son lit à baldaquin en raphia et son miroir déstructuré. Dans le grand salon aux teintes violines, les boiseries d'époque et le parquet en chevrons s'accordent parfaitement aux fauteuils extravagants d'Hubert Le Gall en forme de nageoire de baleine... Il fallait oser ! Le tout est mis en lumière par un lustre de Murano composé de 62 morceaux de verre soufflés à la main, une création de Mangiarotti réalisé par Vistosi. Agnès est aussi généreuse, elle prête ses murs à des artistes : les toiles du peintre Yannick Fournié habillent les parties communes, et vous passerez forcément à côté de l'immense portrait intitulé « Marjorie » trônant à la réception. Le Yndo a été privatisé juste après son inauguration pendant cinq semaines par la famille Bettencourt lors du retentissant procès qui les a opposés à François-Marie Banier et consorts. Son intimité en fait un refuge prisé des *people*, de l'acteur Philippe Lellouche au groupe de *new wave* britannique Depeche Mode, jusqu'à l'un des fondateurs d'Amazon venu y fêter son anniversaire. Agnès en est fière : « J'ai été la première à Bordeaux à miser sur un cocon contemporain ». Prochaine étape : retour à ses premières amours à Biarritz avec l'ouverture d'un hôtel de 27 chambres... à suivre. ➤

Natalie Florentin



MAISON D'HÔTES LA COURSE, *En tête de liste*

À défaut de châteaux proposant un hébergement à Bordeaux même, l'hôtel La Course offre une belle immersion dans l'histoire de la ville grâce à ses chambres et suites décorées avec imagination et goût. Au choix la Palombe Bleue, les Voiles, les Épices, Nautilus ou Manon dans les étoiles avec son toit en verre. Situé dans le quartier de Chartrons, l'hôtel est blotti dans une belle maison de la fin du XIX^e siècle et se veut un cocon hors du temps. À disposition : un hammam, une salle de sport, un salon-bibliothèque et des vélos. Sans oublier, bien sûr, une cave de dégustation de 400 m² où vous attend une large sélection de beaux flacons à déguster avec modération.



DOMAINE DE RABA, *Bucolique*

Pour une escapade à quelques minutes de Bordeaux, direction le Domaine de Raba à Talence... Constitué d'un château construit par Victor Louis, architecte emblématique du XVIII^e siècle à qui l'on doit le Grand Théâtre de Bordeaux, d'un « pavillon d'invités » du XIX^e et d'un « chai » design renfermant chambres, cinéma et boutique, cette propriété propose aussi 4 lodges disséminés dans le parc. Habillés de bois, ils ont des allures de campements napoléoniens : les lavabos sont l'exacte reproduction de ceux de l'Empereur lors de ses campagnes ! À défaut de campement, on opte pour l'une des nouvelles chambres dans la partie récemment inaugurée. Notre préférée : la chambre des Cygnes, blanche et beige avec un lampadaire coiffé d'immenses plumes de cygne. La table tient une place importante ici : au restaurant les Petits Caprices, on se régale de tapas du monde et de plats cuits au feu de bois, le tout sous la houlette du Chef Quentin Merlet. Quant au restaurant Marguerite, pourvu d'une grande terrasse au sommet du bâtiment, il affiche une sélection de viandes, certaines maturées. La déco du lieu ne cache pas son jeu avec des fauteuils tapissés de peau de vache et des posters de troupeaux aux murs. Pour parfaire un séjour à Raba, un tour au spa Ec(h)o s'impose. Ce dernier, très green, offre des soins dans une cabine posée sur l'étang... ➤

Adine Fichot-Marion



1.



1 & 2 : Bertrand Amar, pilote et propriétaire de Château Vénus à Illats
 3 : pourriture noble développée par le champignon *Botrytis cinerea*
 4 : vue aérienne du vignoble de Sauternes avec le Château d'Yquem
 5 : village de Sauternes

4.
5.

Sauternes, UN VIGNOBLE À REDÉCOUVRIR

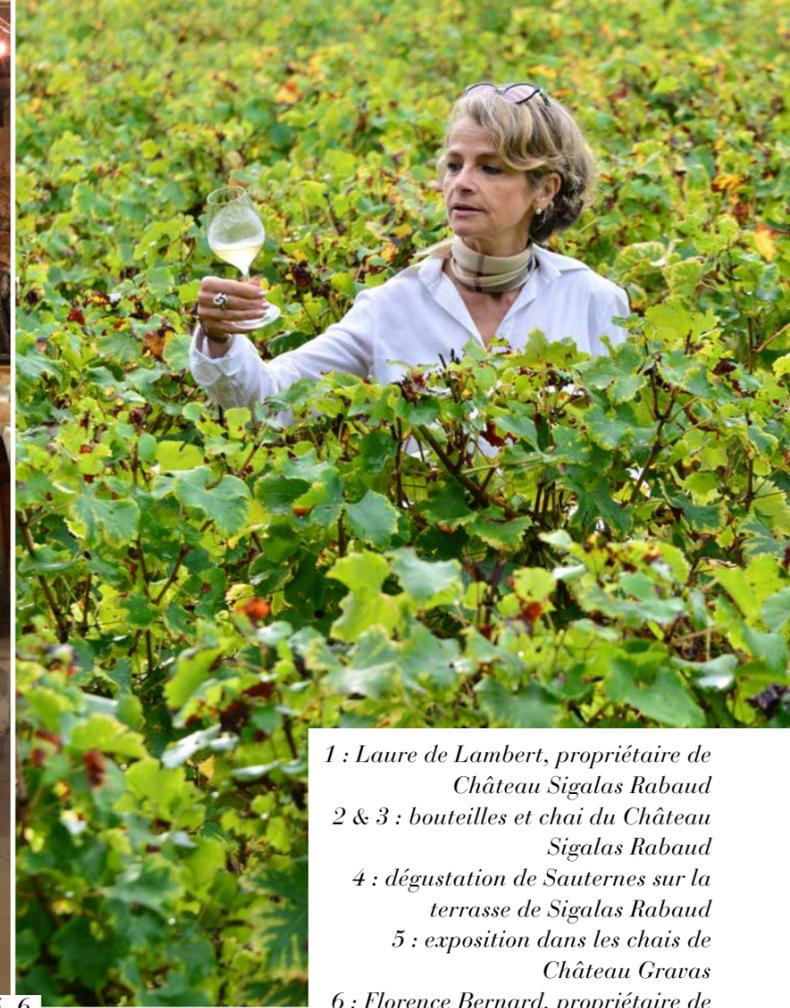
De son doigt, Bertrand Amar pointe deux magnifiques bâtisses perdues dans les vignes. Dans le casque, j'entends juste **Château d'Yquem** et **Château Lafaurie-Peyraguey**.

Bertrand vire alors sur l'aile droite de son petit coucou pour mieux me les montrer et refait un passage en moyenne altitude pour que je puisse prendre quelques photos. Quelques minutes plus tard, retour sur le plancher des vaches avec un atterrissage entre les rangs de vigne de **Château Vénus** à Illats. Car Bertrand Amar n'est pas seulement pilote, il est aussi viticulteur en Graves et marie ses deux passions en proposant des vols touristiques au-dessus du Sauternais et une dégustation de ses vins « Apollon » et « Délices d'Apollon ». Pour apprécier mon premier Sauternes, il me faut emprunter la « Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes », direction le **Château Sigalas Rabaud**. Cette route, qui compte plus de 150 membres, permet de découvrir ces deux vignobles d'exception au travers de multiples rencontres et activités. Bertrand Amar en fait partie tout comme le Château Sigalas Rabaud. Jadis synonyme de vins d'exceptions, bus lors des grandes occasions, les vins liquoreux de Sauternes sont passés de mode et les ➤



2.
3.





1. 2.

5. 6.

1 : Laure de Lambert, propriétaire de Château Sigalas Rabaud
 2 & 3 : bouteilles et chai du Château Sigalas Rabaud
 4 : dégustation de Sauternes sur la terrasse de Sigalas Rabaud
 5 : exposition dans les chais de Château Graves
 6 : Florence Bernard, propriétaire de Château Graves
 7 & 8 : Château Sigalas Rabaud et son restaurant bistrannique

domaines, à l'exception de quelques grands noms tel que Château d'Yquem, qui passe en bio cette année, ont souffert de cette désaffection. L'œnotourisme est donc un moyen de redonner vie à ce vignoble. À deux heures de route de Bordeaux, on découvre un paysage vallonné, parsemé de forêts et de cours d'eau cachés sous les arbres. C'est ce mélange qui fait toute la subtilité des vins de Sauternes. En été, le brouillard produit par la rivière Ciron (à découvrir en canoë) et les forêts favorisent l'apparition d'un champignon sur les grappes de raisin : le Botrytis cinerea. Cette pourriture noble concentre le sucre dans les fruits et donne au vin ses arômes si particuliers. Dès lors, à la fin de l'été, les vigneronnes se promènent dans les vignes pour guetter l'apparition du champignon. Laure de Lambert, propriétaire du Château Sigalas Rabaud, 1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes, m'explique tout cela, un verre à la main, confortablement installé sous les parasols rouges de sa belle terrasse. « Avec l'ouverture de l'hôtel Lafaurie-Peyraguey, les vins de Sauternes et le Sauternais dans son ensemble ont une chance unique de se remettre sur le devant de la scène. Nous avons beaucoup travaillé pour baisser la quantité de sucre de nos vins sans en altérer la qualité. Le résultat est notre cuvée Lieutenant de Sigalas 2016, un assemblage de Sémillon et de Sauvignon, à



3.

4.



7.



8.

consommer rapidement, parfait pour accompagner des volailles, les fromages et les desserts ». Convaincue que l'œnotourisme sera la clé de demain, Laure a créé une terrasse avec vue sur les vignes pour faire découvrir ses vins aux visiteurs de passage. Au menu, pâté de petits producteurs locaux et charcuterie pour aussi montrer que les vins de Sauternes peuvent se boire à l'apéritif. Le soir, elle organise également des dîners à la française. Sa voisine, Florence Bernard, propriétaire de **Château Graves**, a choisi la voie des arts et faisant de son chai un lieu d'exposition avec des artistes tels que Paul Flickinger, en accueillant des musiciens lors des Rencontres Musicales des Graves ou encore en proposant des ateliers culinaires. Le **Château Guiraud**, cultivé en bio et propriété de la famille Planty, a ouvert fin 2018 La Chapelle, un restaurant bistrannique géré par le groupe Nicolas Lascombes. Une première pour un château Grand Cru Classé de Sauternes. Son chef, Cyril Boudey, apporte sa touche personnelle de cuisine gasconne pour mettre en valeur les poulardes locales, l'agneau bio, le cochon fermier à la broche, les légumes croquants ou plus simplement les tomates du potager du château. Ce ne sont là que quelques exemples des belles rencontres que vous pouvez faire en suivant la Route des Vins de Bordeaux en Graves et Sauternes... ➤



CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY, *Un écrin Lalique*

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes, a été transformé en hôtel de luxe par Silvio Denz, propriétaire de la Cristallerie Lalique. Pour autant, la production du vin se poursuit et vous pourrez déguster ses excellents crus à la table du restaurant Lalique, une étoile au Michelin, ou dans les magnifiques salons du château. La décoration intérieure a été confiée aux architectes Lady Tina Green et Pietro Mingarelli, créateurs de la collection de meubles et accessoires Lalique Maison. Une poignée de chambres, à peine quelques suites... Ici, la tranquillité et le confort sont la règle d'or. Les matériaux et les couleurs s'inspirent de la vigne que rehausse habilement le cristal décliné sous forme de lampes, vases, luminaires et miroirs. Tout autour, le vignoble à perte de vue, en particulier au restaurant qui ouvre littéralement dans les rangs de vignes. Le Lalique est le fief du chef Jérôme Schilling qui a fait ses classes auprès de Joël Robuchon, Thierry Marx et Jean-Georges Klein. Avant même que soient installés les fourneaux, Jérôme Schilling a sillonné la région à la rencontre des producteurs locaux afin de proposer une carte fraîcheur inspirée des produits de saison qu'il aime marier avec une inventivité surprenante (caviar et chou-fleur !) mais toujours parfaite. Son autre champ des possibles est le travail du Sauternes en cuisine avec des viandes macérées, des légumes infusés et des desserts cristallisés. ➤





1 : Château Haut-Bailly
2 : dîner à la Table Privée du Château Haut-Bailly
3 : dégustations mets-vins au Château Bouscaut
4 : restaurant Le Manège au Château Léognan



1. 2.



5 : Château Smith Haut-Lafitte
6 : vendanges manuelles
7 : salle de dégustation du Château Smith Haut-Lafitte
8 : chai du Château Smith Haut-Lafitte
9 : parcours land art au Château Smith Haut-Lafitte



5. 6.

Graves, VIGNOBLE INTIMISTE

Langue de terre et de graviers étirée entre la Garonne et la forêt de pins des Landes, la région des Graves commence aux portes de Bordeaux avec les **châteaux Haut-Brion** (premier cru classé en 1855) et **Pape-Clément**. Les domaines prestigieux et les petites propriétés familiales s'y bousculent et, là aussi, il suffit d'emprunter la Route des Vins pour découvrir de belles adresses qui font la part belle à l'œnotourisme. Ici, ce sont les dégustations qui sont à l'honneur grâce à des châteaux ouverts toute l'année, la plupart sans rendez-vous. Ces « apéritifs vigneron » sont innovants à l'image de la dégustation haut-perchée à la cime d'un cèdre au **Château Rayne-Vigneau**, gourmandes telles celles jouant sur les accords mets-vins du **Château Bouscaut** ou la dégustation de caviar d'Aquitaine au **Château Larrivet Haut-Brion**. Le **Château Haut-Bailly** propose une Table Privée, un dîner intimiste organisé dans les salles de réception du château par le chef Jean-Charles Poinot. Le **Château Léognan** a ouvert le restaurant Le Manège, installé dans les anciennes écuries du domaine. Sous une large tente ou confortablement installé à l'intérieur, on y découvre une table savoureuse confiée à la chef étoilée Flora Mikula. Une balade en vélo, menée par un guide passionné, permet de visiter ces châteaux qui



3. 4.



7. 8.



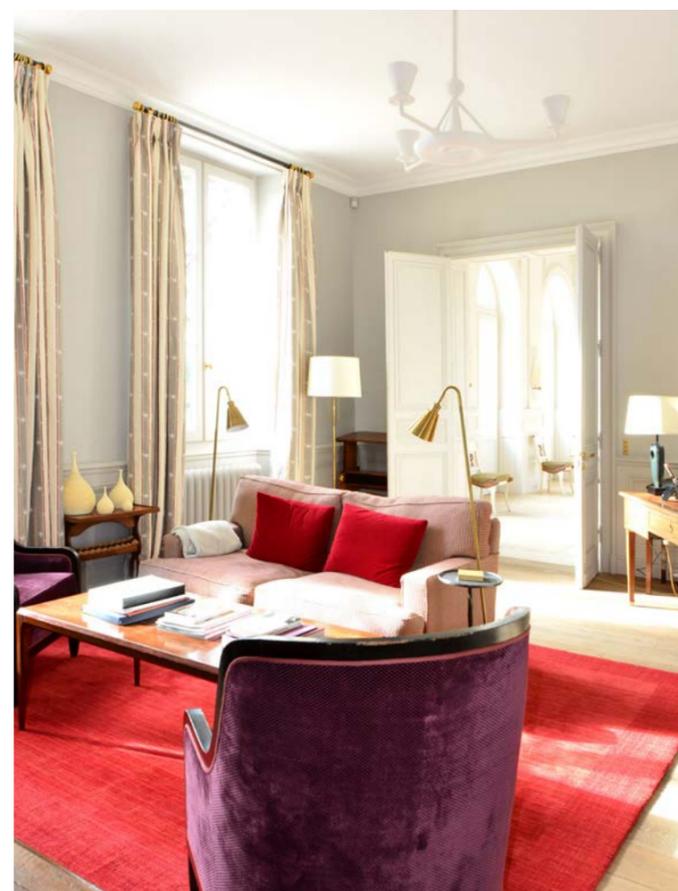
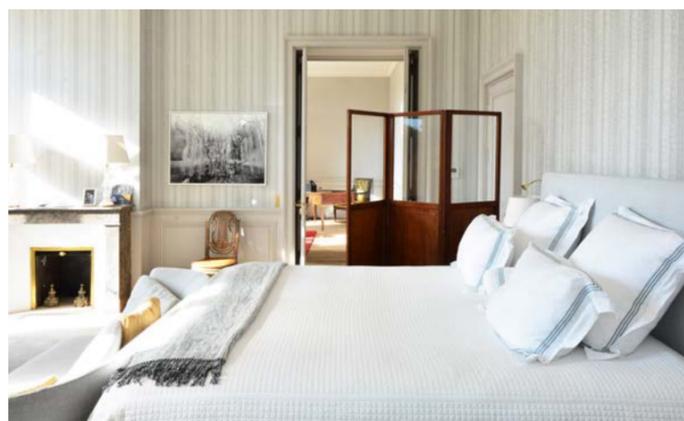
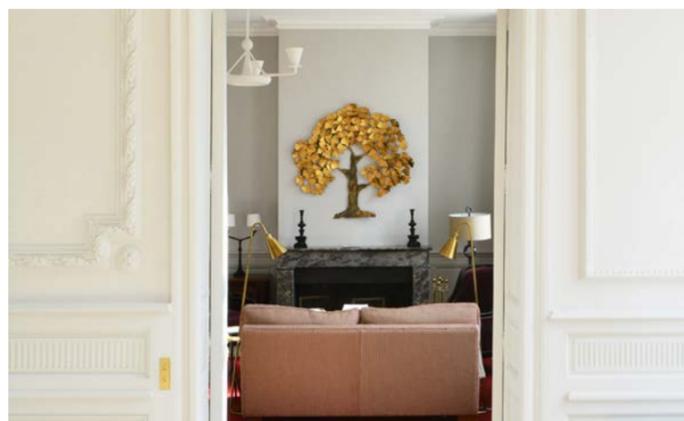
9.

font partie des crus classés de Graves. Les Graves sont aussi le terrain de jeu de Daniel et Florence Cathiard qui ont fait de leur propriété, le **Château Smith Haut-Lafitte**, un lieu dédié à l'art et au bien-être avec les Sources de Caudalie, complexe hôtelier de luxe avec spa et restaurant gastronomique « La Grand'Vigne » (2 étoiles au Michelin, chef Nicolas Masse), créé par leur fille Alice. Outre le parcours artistique au milieu des vignes avec une trentaine de sculptures monumentales signées Barry Flanagan, Jean-François Briant, César, Jean Dupuy ou encore Zhan Wang, les époux Cathiard ont imaginé la Forêt des Sens, peuplée d'animaux, d'œuvres d'art, d'un chai furtif, d'un jardin des senteurs et d'une tisanderie dans laquelle séchent des herbes telles que la consoude, la valériane, la tanaisie et l'absinthe utilisées pour soigner la vigne en biodynamie. ➤



CHÂTEAU LE PAPE, *Belle chartreuse*

Rénovée en 2015, cette chartreuse du XVIII^e siècle en lisière de forêt propose cinq chambres et suites décorées avec goût. Les chambres mêlent matériaux d'époque avec planchers craquant et moulures au plafond à des touches contemporaines avec des œuvres d'art contemporaines. Au rez-de-jardin, la belle enfilade de pièces mène à la salle du petit déjeuner servi en commun sur une grande table dressée avec soin ou sur la terrasse qui surplombe les vignes et les jardins dessinés par la paysagiste Camille Muller. Tout à côté, la vinothèque, toute de bois vêtue, est un lieu cosy où déguster les meilleurs crus du Bordelais. Les chambres d'hôtes sont gérées par le Château Haut-Bailly tout proche. ➤





CHÂTEAU PONT SAINT-MARTIN, *Un style unique*

Léa Rodrigues-Lalande vient de reprendre le domaine familial situé à Léognan, riche de deux appellations (Graves et Pessac-Léognan) et de quatre vins réputés. Elle a quand même le temps de recevoir ses hôtes dans deux suites et deux chambres installées dans les anciens chais. Le château néo-palladien du XVII^e siècle abrite, quant à lui, une chambre avec son entrée et son salon privé. Décoration sobre et classique où se mêlent la pierre blonde du Bordelais, le bois brut et les tissus de velours. Dans les jardins, piscine et jacuzzi ajoutent au confort des lieux. Une visite de la propriété et une dégustation des vins du domaine font partie du séjour.



LES SOURCES DE CAUDALIE, *Nouvelle déco pour l'Île aux Oiseaux*

Les Sources de Caudalie, hôtel 5-étoiles au cœur des vignes du Château Smith Haut Lafitte, que nous avons plus d'une fois évoqué dans ces pages, ne cesse de se réinventer. Véritable hameau abritant plusieurs constructions parmi lesquelles on compte trois restaurants, une piscine intérieure, un spa Vinothérapie et la fameuse suite Île aux Oiseaux. Posée sur un petit lac, elle est baptisée ainsi parce son architecture rappelle celle des cabanes tchanquées de l'île éponyme sur le Bassin d'Arcachon. L'idée originale ? Changer de fond en comble sa déco régulièrement. Ainsi après Delphine Manivet, Maxime Somoëns et Maison Martin Margiela, c'est Rabih Kayrouz, le couturier libanais, qui a repensé l'installation du lieu. La suite se compose d'une seule et même pièce, les espaces se départagent naturellement grâce à la disposition des meubles... Le lit, pièce maîtresse du lieu, posé sur une estrade, domine la pièce et permet de regarder aussi bien les vignes, le lac que l'animation de l'hôtel... sans être vu ! Le blanc règne en maître et habille les murs, le lit, les meubles, la salle de bain piquée de quelques touches de couleur apportées par des carafes posées çà et là, des créations artisanales libanaises, la grande armoire en bois et les chaises Hans Wegner.

Adine Fichot-Marion



1 : Cos d'Estournel, le chai de vieillissement réalisé par l'architecte Jean-Michel Wilmotte
 2 : Château Kirwan, sculpture «Cep de Noé» réalisée par l'artiste Anatoly Stolnikoff sur la porte d'entrée des chais
 3 : Château Talbot, chai imaginé comme une forêt de ceps de vignes

1.

Médoc, CHAIS D'ART ET D'ARCHITECTE

Au printemps dernier, le **Château Marquis d'Alesme**, à Margaux, a inauguré son nouveau chai entièrement rénové par l'architecte Fabien Pédelaborde. Désormais, en Médoc, le vin s'expose. Une révolution culturelle en Bordelais qui puise ses racines dans une nouvelle génération de propriétaires, industriels ou hommes d'affaires, qui veut décomplexer le vin et en faire un nouveau moyen de communication. Les châteaux se livrent à une véritable compétition à travers leurs chais, toujours plus design ! De Ricardo Bofill (**Château Lafite-Rostchild**) à Norman Foster (**Château Margaux**), en passant par Jean-Michel Wilmotte (**Château Pedesclaux** et **Château du Cos d'Estournel**), Paul Nairac & Gérard Vacheyrou (**Château Talbot**), et bientôt Chien Chung Pei à **Cordeillan-Bages**, les chais contemporains sont autant de vitrines cherchant à dépolysier l'image du vin. À croire que le contenant soit devenu plus important que le contenu et que ces nouveaux chais, véritables figures de proue des grands domaines, créent davantage l'événement que les vins qu'ils abritent ! Il n'en est rien car ces chais ne sont pas une simple coquille promotionnelle. Tous intègrent technologie de pointe (chai gravitationnel), ➤



2.
3.



4 : Château Marquis d'Alesme, expérience sensorielle autour du vin et de ses arômes à la Folie d'Alesme
 5 & 6 : Château Marquis d'Alesme, les chais imaginés par l'architecte Fabien Pédelaborde

4. 5.
6.





1 : Château Pedesclaux, le chai réalisé par Jean-Michel Wilmotte
2 & 3 : Château Pedesclaux, la salle de dégustation et le chai de vieillissement

1.

2. 3.

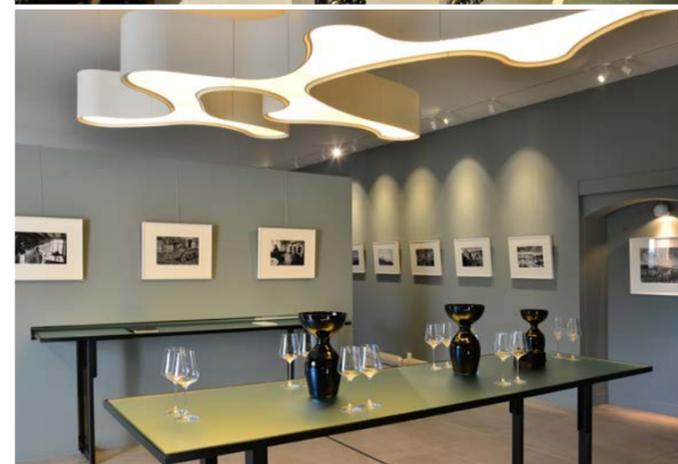


4 : Château Marquis de Terme, exposition d'art dans les chais
5 : Château Siran, la collection de 55 000 bouteilles se trouve dans un abri anti-atomique construit dans les années 80
6 : Château Palmer, galerie d'art
7 : Tonnellerie Nadalié

4.



5.



6.

respect de l'environnement (certification Haute Qualité Environnementale) et une même exigence de production, de continuité avec l'histoire des lieux. Bien sûr, tous les châteaux n'ont pas les mêmes moyens ou, même s'ils les ont, préfèrent la discrétion sans toutefois se fermer à l'œnotourisme. Ainsi, le **Château Chasse-Spleen** préfère jouer la carte artistique en ouvrant au public sa collection de sculptures en plein air. Ne manquez pas le surprenant trompe-l'œil qui court le long des murs et du plafond du chai réalisé par l'artiste Felice Varini. **Château Palmer** fait encore plus sobre avec l'ouverture d'un espace dégustation-galerie photo. Enfin, la tonnellerie n'étant pas étrangère à la curieuse alchimie du vin, la **Tonnellerie Nadalié** vous propose de découvrir l'élaboration des barriques et tonneaux, du séchage et de la coupe du bois, du passage à la flamme au cintrage. ➤



7.



CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN, *Arty*

À Moulis-en-Médoc, le domaine viticole de Château Chasse-Spleen propose trois chambres d'hôtes au décor blanc afin de mettre en valeur les œuvres d'art qui y sont placées et régulièrement renouvelées. Exposées plein sud, elles ouvrent sur la terrasse et son bassin monolithique. Une canopée métallique, aux formes géométriques, ombrage l'ensemble. Dormir au château, c'est aussi la possibilité d'avoir un accès direct et intime au Centre d'Art et aux œuvres exposées dans les jardins : Anita Molinero, Lilian Bourgeat, Joao Maria Gusmao, Pierre Labat... Sans oublier, bien sûr, une dégustation des vins de la propriété au Baravin, assortie d'en-cas locaux, comme le magret gravelax ou le foie gras maison.



CORDEILLAN-BAGES, *Une institution*

Cette incontournable adresse gourmande et confortable de Pauillac, membre des Relais & Châteaux, fête cette année ses 30 ans. L'occasion de découvrir les chambres rénovées par la décoratrice Anne-Monique Bonadéi et de saluer le talent du nouveau chef Julien Lefebvre. Dans les chambres et suites, Anne-Monique Bonadéi a invité des couleurs claires et des matériaux nobles (lin, cuir, bois...). Les espaces y gagnent en volume et en clarté. Côté cuisine, Julien Lefebvre est allé à la rencontre des producteurs locaux (caviar d'Aquitaine, asperges blanches de Saint-Laurent-Médoc, huîtres du Bassin d'Arcachon) pour ciseler la carte du restaurant gastronomique et revisiter certains classiques. Un travail déjà couronné par une étoile au Michelin. ➤





1.



4.

Pomerol et Saint-Émilion, LE VIN COMME ART DE VIVRE

Saint-Émilion fait sans aucun doute partie des villages français les plus connus au monde, grâce aux domaines viticoles voisins qui produisent depuis des siècles des vins remarquables.

Installé entre les rivières Dordogne, Isle et Dronne, le village est presque invisible. Il se découvre presque par hasard lorsque, venant du plateau calcaire qui porte nombre de châteaux prestigieux (Pomerol, Cheval Blanc, Petrus...), la route plonge vers la vallée et que les clochers de ses églises surgissent enfin des vignes. Tout en creux, taillé en partie dans la roche à l'image de son église troglodyte et monolithe, Saint-Émilion apparaît comme un cocon de tranquillité et de douceur. Il y fait bon déambuler au gré de ses rues pavées et pour la plupart piétonnes. Certes, l'essentiel des commerces sont occupés par des cavistes, des bars et des restaurants, mais les amateurs de culture pourront s'échapper vers la collégiale et son cloître, la halle du marché ou le cloître des Cordeliers. Pour autant, le vin est ici bien vivant et se tourne aussi vers un avenir très contemporain. Avec le Médoc, Saint-Émilion est le vignoble qui compte le plus de chais d'architecte avec quelques pépites signées Mario Botta (**Château Faugères**),



2.



3.

1 & 2 : village médiéval de Saint-Émilion et ses alentours
3 : Château Reignac, sa serre a été réalisée par les ateliers Gustave Eiffel
4 : Château Cheval Blanc et son chai futuriste signé Christian de Portzamparc
5 : chai du Château La Dominique réalisé par Jean Nouvel
6 : sur le toit du chai, le restaurant La Terrasse Rouge



5.



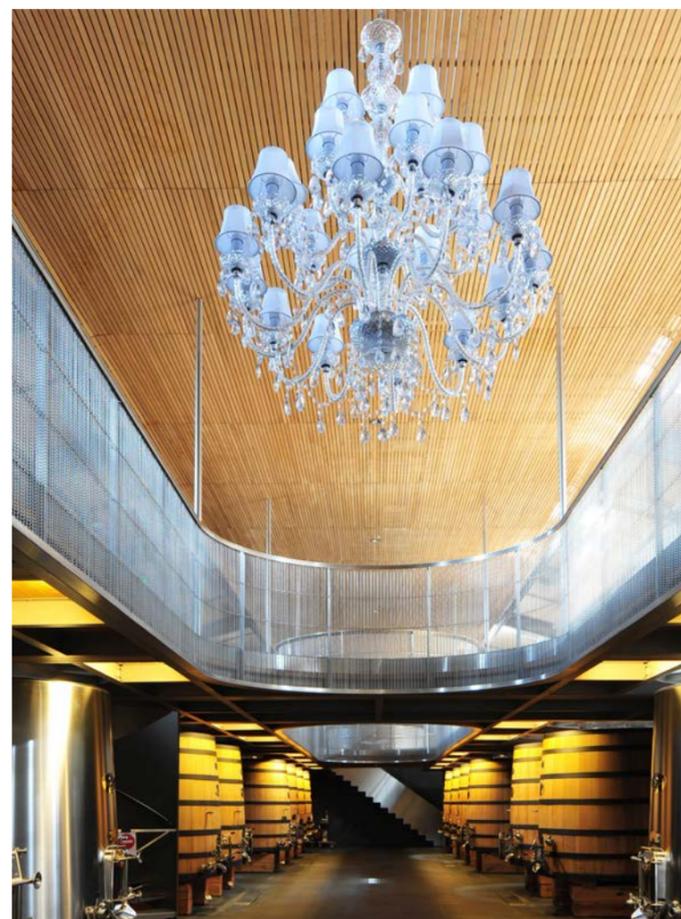
6.

Christian de Portzamparc (**Château Cheval Blanc**), Alberto Pinto (**Château Pavie**) ou Jean Nouvel (**Château La Dominique**). Concernant ce dernier, son magnifique chai aux six nuances de rouge rappelant la robe des vins de Bordeaux accueille sur son toit le restaurant « La Terrasse Rouge », autre établissement du groupe Nicolas Lascombes. Il fait bon se promener sur l'immense terrasse parsemée de milliers de cailloux de verre rouge, admirer les vignes et le chai voisin du Château Cheval Blanc. Le menu gourmand propose un joli choix avec, selon la saison, un parfait de foie de volaille et foie gras, une volaille du Médoc pressée et un délice d'abricot. Il y a de cela plus d'un siècle, un autre architecte de renom signait une réalisation en Entre-Deux-Mers, certes plus modeste mais toujours bien vivante. Il s'agit de la serre du **Château Reignac** réalisée par les ateliers Gustave Eiffel. Cette magnifique demeure du XVII^e siècle a depuis acquis plusieurs récompenses en matière d'œnotourisme, en particulier pour la découverte de son vignoble en vélo et sa nouvelle salle de dégustation installée dans l'ancien pigeonnier. Vous serez accompagné au cours de cette visite par un drôle de personnage, Reignyx, imaginé et dessiné par Nicolas Lesaint, le maître de chai du château. Comme quoi il est possible de faire du très bon vin sans trop se prendre au sérieux ! ➤



CHÂTEAU SOUTARD, *Fidèle à la tradition*

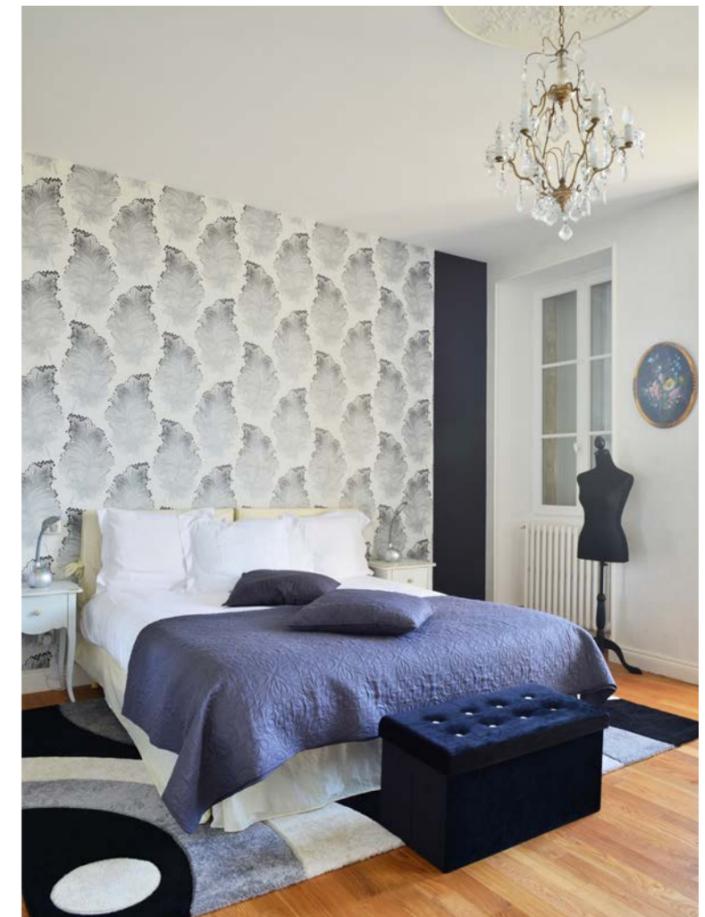
À quelques centaines de mètres du clocher de Saint-Émilion, Château Soutard a belle allure avec sa façade XVIII^e et ses ailes en moellons du XVI^e, typiques des fermes traditionnelles du Bordelais. Au bout d'une majestueuse allée de tilleuls, cette magnifique chartreuse a été entièrement rénovée en 2015. Outre les chais signés Fabien Pédelaborde et les vignobles cultivés en biodynamie, le château a ouvert trois chambres d'hôtes. Les suites Polonaise, Oberkampf ou Aux Oiseaux font la part belle à la toile de Jouy et aux papiers peints fleuris. Tous les tissus sont des rééditions de dessins du XVIII^e siècle et les meubles ainsi que les tableaux sont tous d'époque, achetés en vente publique. Les salles de bains, quant à elle, jouent la modernité avec douche à l'italienne, douche balnéo et baignoire hydromassage. ➤





CHÂTEAU DE CHELIVETTE, *Idéal pour se détendre*

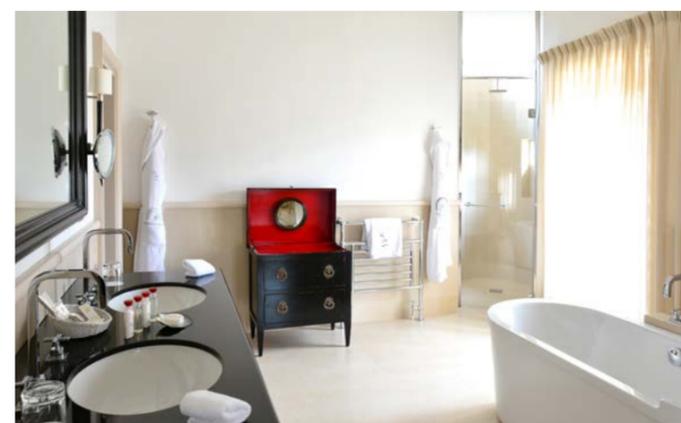
Florence et Jacques Borel ont repris en 2014 le Château de Chelivette et l'ont converti en agriculture biodynamique. Un travail de longue haleine mais qui porte ses fruits avec de jolis vins rouges en Bordeaux Supérieur et, chose plus rare, un claret parfait pour l'apéritif. Après avoir acheté le Château Mathereau voisin, ils ont décidé de le transformer en chambres d'hôtes haut de gamme avec piscine, tennis, salle de sport, sauna, bar, salle de jeux... Ses six suites avec de belles salles de bains, dont l'une avec baignoire double balnéo et chromathérapie, sont élégantes et spacieuses. Les salons ouvrent sur une immense terrasse dominant le vignoble et le parc d'une trentaine d'hectares. Il est aussi possible de privatiser le lieu pour une douzaine de personnes. ➤





HOSTELLERIE DE PLAISANCE, *Tout pour plaire*

Accolées à l'église monolithe, les pierres blondes de Plaisance sont imbriquées comme les pièces d'un puzzle à Saint-Émilion. Sa merveilleuse terrasse est le spot idéal pour siroter un verre tout en admirant le panorama sur un enchevêtrement de toits aux tuiles vieux rose, la Tour du Château du Roy et, au-delà, des vagues d'un vert intense, celles des vignes de Pavie notamment. En contemplant ce tableau, on comprend pourquoi la cité médiévale et ses vignobles sont inscrits, depuis 1999, au Patrimoine Mondial de l'Humanité de l'UNESCO comme « exemple remarquable d'un paysage viticole historique qui a survécu intact ». Les murs de Plaisance font partie depuis toujours du décor : cet ancien couvent, où les nonnes offraient le gîte et le couvert aux pèlerins sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, a été transformé en relais de poste après la révolution, puis en auberge, avant de prendre le nom de « Hostellerie de Plaisance » en 1927. En 2001, Chantal et Gérard Perse, déjà propriétaire à Saint-Émilion du Château Monbousquet et du Château Pavie (Premier Grand Cru Classé A), réalisent un troisième rêve en faisant tomber l'établissement dans leur escarcelle, devenu entre-temps un hôtel-restaurant apprécié mais désuet. Sous l'impulsion de Chantal qui a apporté sa touche



personnelle, comme les toiles de Bernard Buffet ornant le salon-bar, le décorateur Alberto Pinto a tout repensé et modernisé. En 2003, Plaisance rejoint l'association des Relais & Châteaux et, en 2007, s'agrandit avec l'acquisition d'une maison ancienne située en contrebas de la bâtisse historique. On y accède par un ascenseur futuriste creusé dans la roche, puis en traversant un jardin suspendu où paissent deux vaches colorées en fibre de verre. Parmi les chambres de cette demeure, mention spéciale à la suite Junior, spacieuse (61 m²) et élégante : plafond mansardé, poutres apparentes, meubles laqués de carmin, motifs floraux aux murs contrastant avec le tissu bayadère des rideaux et du canapé. Sa grande salle de bain dispose d'une douche nichée dans la tourelle et d'une baignoire Starck installée face à la fenêtre pour profiter de la vue... un must.

RONAN KERVARREC, *une cuisine d'émotions*

Plaisance abrite aussi un restaurant doublement étoilé « La Table de Plaisance » mené tambour battant, depuis juin 2016, par Ronan Kervarrec, ex-chef de la Chèvre d'Or à Èze, passé chez Georges Blanc, Guy Krenzer et Yannick Alleno. Il règne en maître sur la salle à manger, habillée de chêne cérusé



Le chef Ronan Kervarrec



1, 2, 3, 4 : les chais de Château Pavie, Premier Grand Cru Classé A



1. 2.

parsemé de gouttes lumineuses et de lustres en pampilles de cristal suspendus à des nuages en staff... une promesse d'envols gourmands. L'œil est irrésistiblement attiré par la cave à vin vitrée, laissant entrevoir les trésors de la maison : de vieux sauternes, une collection complète des premiers grands crus de Saint-Émilion, des magnums et jéroboams de Pavie, des mathusalems de Monbousquet... La carte compte 700 références et Ronan Kervarrec travaille de concert avec le chef sommelier Benoit Gelin. Breton d'origine, il sublime une « Cuisine de souvenirs » inspirée de son enfance : araignée de mer, langoustine de casier, turbot de ligne de la criée de Lorient, homard à la braise... Chaque assiette, aussi délicieuse à déguster que belle à contempler, est une véritable œuvre d'art parsemée de touches de couleurs : fleurs de bourrache, criste marine,



3.



4.

salicorne, rhubarbe... La préparation relève de l'orfèvrerie. Évidemment, les produits du Sud-Ouest ne sont pas en reste : le foie gras de canard des frères Ribereau, les champignons blonds Michel Delmas de Rauzan, ou le pigeon au sang de Madame Leguen font partie des classiques qui affolent les gourmets. « Je veux créer de l'émotion à chaque plat. Étant un éternel insatisfait, je me remets en cause à chaque assiette », explique le chef dans un sourire.

LES CHAIS DU CHÂTEAU PAVIE, un écrin d'exception

Après ces agapes, le séjour se poursuit par la découverte des chais de Pavie. Mis en lumière, là encore, par Alberto Pinto, l'édifice spectaculaire de 8 500 m² s'apparente à un musée. Parmi les nombreuses œuvres d'art, la pièce maîtresse est une réplique monumentale en bronze du quadriga de Qin Shi Huang, premier empereur de Chine (259-210 av. J.-C.), offert par un client chinois fortuné à Chantal et Gérard Perse. Baies vitrées traversantes au rez-de-chaussée, escalier majestueux, mezzanines, immense chai à barriques soutenu par les anciennes arcades de la gare de Bordeaux, le tout coiffé par une terrasse de 1 000 m²... On reste ébahi. La visite s'achève en apothéose par une dégustation de trois millésimes Château Pavie, « l'un des meilleurs vins du monde » selon le célèbre critique américain Robert Parker. Difficile de ne pas être d'accord. »

Natalie Florentin

Carnet d'adresses p.130

à 55 mn de l'aéroport de Tours, et à 2h30 de Paris-CDG.

DOMAINE DE CAPELONGUE

Les Claparèdes, Chemin des Cabanes, 84480 Bonnieux
Tél. : 04 90 75 89 78
<https://capelongue.com>
17 chambres et suites, 14 appartements dans le parc.
Chambre Charme de 18 à 30 m² à partir de 119 € la nuit.
Chambre Supérieure de 30 m² à partir de 139 € la nuit.
Suite Pigeonnier (maison indépendante de 30 m²) à partir de 198 € la nuit.

Restaurants

- Restaurant Édouard Loubet
Menus : 85-210 €
- La Bergerie
Menu : 38 €

LE MOULIN DE LOURMARIN

Rue du Temple, 84160 Lourmarin
Tél. : 04 90 68 06 69
www.moulindeourmarin.com
Menu du marché
3 plats (entrée, plat et dessert) : 36 €.

REPORTAGES

INDONÉSIE

BON À SAVOIR

Sésame

Office Du Tourisme d'Indonésie
22, rue Laplace, 75005 Paris
Tél. : +33 9 7254 9382
www.tourisme-indonesie.fr

Formalités

Les ressortissants français doivent simplement s'acquitter d'un visa qu'on peut obtenir directement à l'aéroport, ou avant le départ auprès de l'Ambassade d'Indonésie en France.

S'envoler

Singapore Airlines assure plusieurs vols hebdomadaires vers Singapour au départ de Paris, Lyon, Marseille, Nice et Toulouse. Puis vol moyen-courrier entre Singapour

et Bali.

www.singaporeair.com

Stop à Singapour

www.visitsingapore.com

Au retour, le stop à Singapour de 10h (de 13h50 à 00h15) permet d'avoir un bel aperçu de la « petite Suisse de l'Asie ».

À voir notamment :

- le quartier colonial avec de nombreux monuments coloniaux comme l'hôtel de ville, l'ancienne cour suprême (miniature du dôme de la cathédrale Saint-Paul à Londres), la nouvelle cour suprême (en forme de soucoupe volante réalisée par Norman Foster)...

- La National Gallery Singapore, musée d'art splendide qui accueille la plus grande collection d'art moderne d'Asie du Sud-Est, avec plus de 8 000 œuvres du XIX^e siècle à nos jours présentées dans deux galeries permanentes.

- Le parc Gardens by the Bay, un parc de 101 hectares qui abrite d'incroyables tours architecturales de 25 à 50 mètres de hauteur et deux gigantesques serres futuristes en forme de dômes.

ÉTAPES EN INDONÉSIE

AMANDARI

Amandari Kedewatan, Ubud, Bali, Indonésie

Tél. : +62 361 975 333

www.aman.com/resorts/amandari

30 suites, dont 9 Village Suites, 10 Valley Suites, 8 Pool Suites et 3 Signature Suites : l'Asmara Suite, l'Ayung Suite et l'Amandari Suite.

À partir de 730 US\$ (environ 659 €) la nuit en Village Suite.

AMANKILA

Manggis, Bali, Indonésie

Tél. : +62 363 41 333

www.aman.com/resorts/amankila

33 suites à partir de 730 US\$ (environ 659 €) la nuit en Garden Suite.

AMAN VILLAS

Nusa Dua, Bali, Indonésie

Tél. : (62) 361 846 8585

www.aman.com/villas/nusa-dua

Plusieurs villas de 1 à 6 chambres à partir de 730 US\$ (environ 659 €) la nuit.

AMANWANA

Moyo Island, Sumbawa, Indonésie

Tél. : +62 371 22233

www.aman.com/resorts/amanwana

20 tentes à partir de 800 US\$ (environ 722 €) en pension complète.

AMANDIRA CRUISE

www.aman.com/resorts/amanwana/amandira

Phinisi traditionnel de 52 mètres disposant de 5 cabines pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes. 14 membres d'équipage.

Croisières possibles :

- Komodo Expedition (avril-septembre)

7 nuits

- Raja Ampat Expedition (octobre-mars)

5 à 7 nuits

- Spice Island Expedition (octobre)

10 nuits.

Séjour de 5 nuits comprenant 3 nuits à bord de l'Amandira + 2 nuits à Aman Villas at Nusa Dua (Bali) : à partir de 30 370 US\$ (environ 27 418 €).

AMANJIWO

Borobudur, Magelang, Java Centre, Indonésie

Tél. : +62 293 788 333

www.aman.com/resorts/amanjiwo

36 suites, dont 10 suites Garden, 7 suites Garden Pool, 7 suites Borobudur, 1 suite Borobudur Pool ; 1 suite Dalem Jiwo avec deux chambres et une piscine privée de 5 mètres.

À partir de 730 US\$ (environ 659 €) la nuit en Garden Suite, petit déjeuner et transfert aéroport inclus.

LA ROUTE DES VINS BORDEAUX

APPRENDRE LE VIN

L'École du Vin de Bordeaux, fondée en 1989 par le Comité Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, propose plusieurs types d'ateliers et de formations (cours du soir, ateliers de 2h, stages en journées) qui vous permettront de vous initier aux subtilités du terroir bordelais, à l'élégance et à la diversité de ses vins, sans oublier les accords mets-vin.

- Cours du soir (4 ateliers de 2h) à partir de 190 €

- Stage de 2 jours à partir de 350 €.

Ne pas oublier le bar, ouvert à tous, qui permet de mettre en pratique vos premiers acquis.

www.ecoleduvindebordeaux.com

OÙ DORMIR ?

HÔTEL YNDO

108, rue Abbé de l'Épée, 33000 Bordeaux.

Tél. : +33 (0)5 56 23 88 88

www.yndohotel.fr

12 chambres et suites : 1 chambre Secret (25 m²), 3 chambres Cosy (25-30 m²), 4 chambres Crazy (40 m²), 3 suites So Chic (45-55 m²), 1 Suite (65 m²). À partir de 350 € la nuit.

La Table

Sur demande et exclusivement réservée aux clients de l'hôtel.

Assiette de jambon et saucisson de porc noir de Bigorre 20 € ; demi-douzaine d'huîtres de Joël Dupuch 20 € ; omelette aux cèpes du Médoc 26 € ; confit de canard et légumes du marché 26 € ; pâtes fraîches « maison » au citron 22 €...

LA COURSE

69, rue de La Course, 33000 Bordeaux

Tél. : 05 56 52 28 07

www.lacourse-bordeaux.fr

À partir de 300 € la nuit.

DOMAINE DE RABA

35, rue Rémi Belleau, 33400 Talence

Tél. : +33 (0) 5 57 26 58 28

www.domainederaba-talence.fr

Un hôtel « Millésime Collection ».

Lodge à partir de 180 €, chambre à partir 225 €.

Restaurant Marguerite

Ouvert du mardi au samedi, déjeuners et dîners.

Menu : 44 €.

Restaurant les Petits Caprices

Ouvert tous les jours de 7h à 23h.

Planche à partir de 15 €, tapas de 4 € à 10 €.

SAUTERNES

OÙ DORMIR ?

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

33210 Bommes

Tél. : 05 24 22 80 11

www.lafauriepeyragueylalique.com

À partir de 225 € la nuit en Superior Room et 292 € la nuit en Suite.

Au restaurant, menus à 65 € et 245 € ou plat à la carte de 89 € à 110 €.

OÙ SE RESTAURER ?

RESTAURANT LA CHAPELLE

Château Guiraud, 33210 Sauternes

Tél. : 05 40 24 85 45

www.chateauguiraud.com

Menu signature à 39 € ou à la carte (de 10 € à 29 €).

GRAVES

OÙ DORMIR ?

CHÂTEAU LE PAPE

Les chambres d'hôtes sont gérées par le

Château Haut-Bailly tout proche.

Tél. : 05 56 64 75 11

www.haut-bailly.com

À partir de 290 € la nuit.

CHÂTEAU PONT SAINT MARTIN

14 avenue de Mont de Marsan,

33850 Léognan

Tél. : 05 56 64 17 15

www.domaines-rodrigues-lalande.fr

5 chambres d'hôtes et suites installées dans le château et les anciens chais.

De 250 € à 510 € la nuit, petit-déjeuner

inclus.

LES SOURCES DE CAUDALIE

Chemin de Smith Haut Lafitte, 33650

Bordeaux-Martillac

Tél. : +33 (0)5 57 83 83 83

www.sources-caudalie.com

Suite Signature : à partir de 985 €.

Bien vu : le package baptisé l'échappée

Buco'chic, à partir de 1 506 € pour 2

personnes ; il comprend 2 nuits en

chambre Prestige double, les petits

déjeuners, un repas au restaurant

doublement étoilé La Grand'Vigne,

un repas à La Table du Lavoir et un

rituel des Sources par personne au Spa

Vinothérapie.

OÙ SE RESTAURER ?

LE MANÈGE

Château de Léognan, 88, chemin du Barp, 33850 Léognan

Tél. : 05 57 67 13 84

www.lemanege-leognan.fr

Menu à 38 € et à la carte (entrée 12 €, plat 24 €, dessert 8 €).

À découvrir également : la toute nouvelle salle de dégustation avec son design sobre et épuré tout en bois.

MÉDOC

À VISITER

Tonnellerie Nadalié, 99 rue Lafont, 33290

Ludon-Médoc.

Tél. : 05 57 10 02 02

www.nadalie.fr

OÙ DORMIR ?

CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN

32, chemin de la Razé, 33480

Moulis-en-Médoc

Tél. : 05 56 58 02 37

www.chasse-spleen.com

À partir de 200 € la nuit, petit-déjeuner

inclus.

CORDEILLAN-BAGES

Route des Châteaux, 33250 Pauillac

Tél. : 05 56 59 24 24

www.cordeillanbages.com

Chambres à partir de 200 € la nuit.

Restaurant gastronomique :

Menu Primeur à partir de 45 € (60 € avec les vins)

Menu Dégustation (5 plats) à 135 €.

POMEROL ET SAINT-ÉMILION

OÙ DORMIR ?

CHÂTEAU SOUTARD

Soutard, 33330 Saint-Émilion

Tél. : 05 57 24 71 41

www.chateau-soutard.com

3 chambres d'hôtes à partir de 200 € la nuit.

À quelques centaines de mètres de là, la Maison d'hôtes Grand Faurie propose également 3 chambres confortables et plus sobres dans leur décoration.

CHÂTEAU DE CHELIVETTE

Château Mathereau, 2 rue François Boulière, 33560 Sainte-Eulalie

Tél. : 05 56 21 99 29

www.chelivette.com

6 suites au Château Mathereau voisin.

Il est possible de privatiser le lieu pour une douzaine de personnes pour environ 3 000 € la semaine.

HOSTELLERIE DE PLAISANCE

5, place du Clocher, 33330 Saint-Émilion

Tél. : 33 (0)5 57 55 07 55

www.hostelleriedepalaisance.com

Fermeture annuelle : de mi-décembre à mi-février.

14 chambres et 3 suites à partir de 475 € la nuit.

Y aller

Plaisance est située à 55 km de l'aéroport de Bordeaux Mérignac.

Gares TGV : Libourne à 10 km, Bordeaux Saint-Jean à 40 km.

La Table de Plaisance

Restaurant fermé le dimanche et le lundi toute la journée.

- Carte : 140 €-250 €.

- Menu « Terroirs » en 5 mets hors boissons : 139 €

Servi au déjeuner et au dîner, du mardi au samedi.

- Menu « Mes souvenirs » en 8 mets hors boissons : 195 €

Servi au dîner, du mardi au samedi.

Forfait « Les trésors de Saint-Émilion »

2 jours/1 nuit pour 2 personnes : 950 €, comprenant un apéritif de bienvenue suivi d'un dîner au restaurant gastronomique (menu Terroirs hors boissons), une nuit en chambre double Deluxe et petit déjeuner, la visite guidée avec l'Office du Tourisme de l'église Monolithe et des catacombes, la visite avec dégustation dans un château de Saint-Émilion.

À lire

« Château Pavie - Signature Perse »

Par Jean-François Chaigneau (auteur) et Anne-Emmanuelle Thion (photographe). Éditions Glénat, collection « Le verre et l'assiette », 288 pages, 60 €.

Cet ouvrage retrace le parcours incroyable de Chantal et Gérard Perse,

« Ces entrepreneurs qui se sont faits eux-mêmes ». Anciens propriétaires de supermarchés en région parisienne, ils sont tombés amoureux du terroir de Saint-Émilion et sont aujourd'hui à la tête de Château Monbousquet, Château Pavie, ainsi que de l'Hostellerie de Plaisance.

OÙ SE RESTAURER ?

CHÂTEAU LA DOMINIQUE

33330 Saint-Émilion

Tél. : 05 57 24 47 05

www.laterrasserouge.com

Menu gourmand à 39 €.

À la carte, ris de veau, ceviche de thon ou encore magret de canard à partir de 18 €.

Ouvert tous les jours le midi, et le soir du mardi au samedi.



Chateau La Dominique

© Antoine Lorgnier

Cuisine|ad
L'ATELIER



LA PLUS BELLE ET LA MIEUX ÉQUIPÉE DES CUISINES PARISIENNES



Voyage de Luxe n°82 WHO'S WHO

Rédactrice en chef

Natalie Florentin
natalie.florentin@club.fr
Ligne directe : +33 (0)1 53 66 10 03

Conception graphique

BravoTeam

Ont collaboré à ce numéro

Jean-Pierre Chanial, Fabienne Dupuis,

Adine Fichot-Marion, Charlotte Florentin,
Jean-Christophe Florentin, Alice de Gasquet,
Michèle Lasseur, Antoine Lorgnier.

Publicité

Objectif Média

www.objectif-media.com
Tél. : 00 32 23 74 22 25
Alexandra Rançon
alexandra@objectif-media.com
GSM : 00 32 484 685 115



Diffusion

France : MLP
Belgique : Tondeur Diffusion
Autres pays : MLP

Directeur de la publication

Jean-Christophe Florentin
Tél. : +33 (0)1 53 66 10 01

Crédits photos : BYRON Ltd.

Photo de couverture :
Amandira ©Aman

Voyage de Luxe n°82

Novembre-décembre 2019
est une publication éditée par :
MEDIALYD
22, rue de la Prévoyance, 94300 Vincennes



Titre étudié par Ipsos
« La France des Hauts
Revenus ».

Dépôt Légal à parution. Distribution MLP.
Imprimé en Espagne.

www.ateliercuisinead.fr

www.instagram.com/ateliercuisinead

www.facebook.com/ateliercuisineAD

Tél : 01 53 66 10 00