Les Sources

UN ART DE VIVRE UNIQUE / UN SPA EN PLEINE NATURE / DES RESTAURANTS ÉTOILÉS, MAIS PAS SEULEMENT / RENCONTRE AVEC LES CHEFS SOMMELIERS

MAGAZINE N° 15

BORDEAUX X NAPA VALLEY

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ

CATHIARD VINEYARD

Une famille, deux grands terroirs.

Notre collection est disponible à la boutique du Château*.

One family, two great terroirs. Our full range is available at the estate's shop.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

ÉDITO

EDITORIAL

Une nouvelle saison dans nos maisons rime avec un nouveau numéro de notre magazine Les Sources ! Et avec lui toujours plus de reportages pour explorer la vie de nos hôtels et le quotidien de nos équipes. Équipes qui s'affairent chaque jour pour rendre votre séjour mémorable. Cette année, nous vous proposons des articles gourmands, en immersion dans nos restaurants. Des idées d'activités pour enrichir votre voyage dans le Bordelais et dans le Val de Loire. Ainsi qu'un dossier complet sur notre vision du voyage responsable. 2023 porte la couleur verte pour nos Sources, avec notamment l'option de la certification Écolabel Européen aux Sources de Caudalie. Nous sommes les heureux propriétaires du premier Palace Écolabelisé au monde et nous sommes fiers de vous proposer un tourisme tourné vers la nature. Se ressourcer oui, mais se ressourcer avec conscience. Bienvenue dans nos hôtels du vignoble.

A new season in our "maisons" means a new issue of our magazine Les Sources! And with it, yet more new articles to explore life in our hotels and the everyday lives of our teams. Teams who work hard each day to make your stay truly memorable. This year, we propose articles for gourmets, in full immersion in our restaurants. Ideas for activities to enrich your stay in Le Bordelais and Le Val de Loire. Plus a complete presentation defining our vision of responsible travel. 2023 wears the colour green for our "Sources" with, in particular, European Ecolabel certification awarded to Les Sources de Caudalie. We are delighted to be the owners of the world's first Palace to bear the Ecolabel, and are proud to offer you tourism focusing on nature. Restoring energy, yes, but with a clear conscience. Welcome to our vineyard hotels.

ALICE & JÉRÔME TOURBIER

FONDATEURS / FOUNDERS

* Étude clinique, scorage dermatologique, 56 jours, 65 femmes, 91% des volontaires, Sérum Éclat Anti-Taches Vinoperfect.

CAUDALIE

PARIS

Le N°1** de l'Anti-Taches

Efficace sur tous types de peaux

EN PHARMACIES, PARAPHARMACIES, BOUTIQUES SPA CAUDALIE ET SUR CAUDALIE.COM

** GERSDATA – SOG EARLY – Catégorie Soin visage – Segment Dépigmentant – en chiffre d'affaires sur le circuit de distribution Pharmacie – en France – sur le CMA à décembre 2022.

Sommaire
CONTENTS

6
BIENVENUE

8 LE RESPECT DE LA NATURE, ET DE L'HOMME
RESPECT FOR NATURE, AND MAN

14 UN ART DE VIVRE UNIQUE
A UNIQUE ART OF LIVING

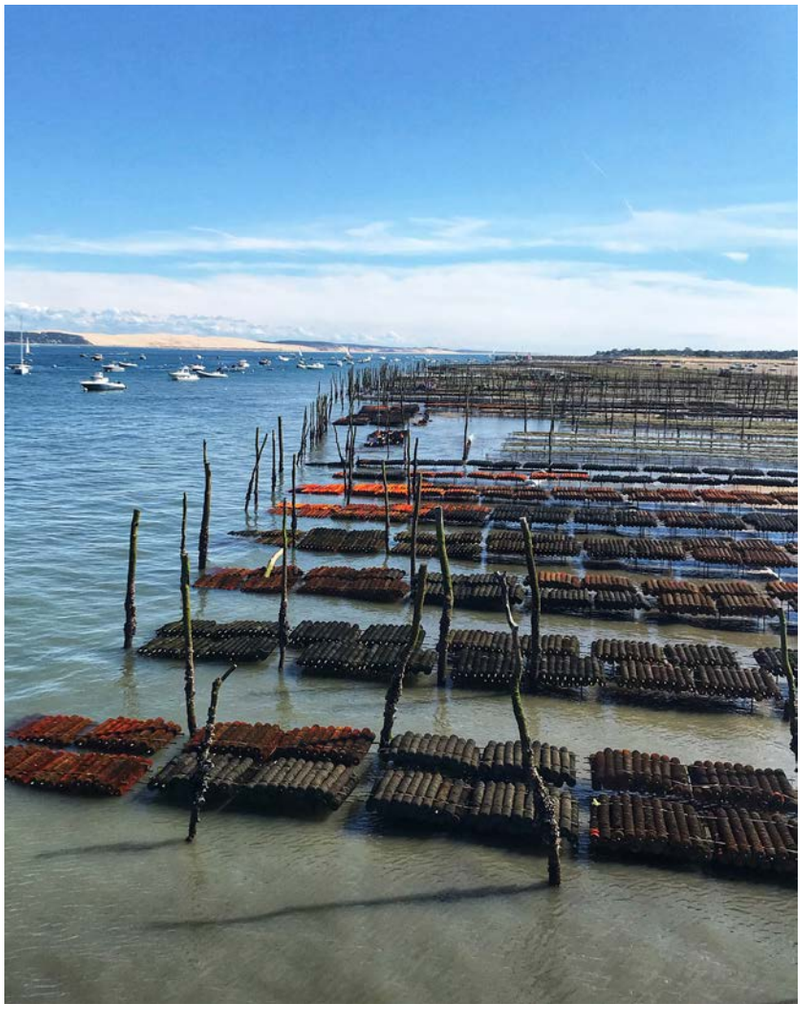
18 INTERVIEW ALICE & JÉRÔME TOURBIER
MEET ALICE & JÉRÔME TOURBIER

20
BIEN-ÊTRE

22 UN SPA EN PLEINE NATURE
A SPA SURROUNDED BY NATURE

27 LES RETRAITES YOGA
YOGA RETREATS

28 PROTÉGER SA PEAU (ET LA PLANÈTE !)
PROTECTING THE SKIN (AND THE PLANET!)



30

ÉVASION

32 BORDEAUX EN MODE « SLOW »
BORDEAUX IN SLOW MODE

38 LE VAL DE LOIRE EN FAMILLE
THE LOIRE VALLEY WITH THE FAMILY

48 AGENDA
DATES NOT TO BE MISSED

52

GASTRONOMIE & VINS

54 DES RESTAURANTS ÉTOILÉS, MAIS PAS SEULEMENT !
STAR-RATED RESTAURANTS, AND MORE!

48 L'HISTOIRE (RENVERSANTE) DE LA TARTE TATIN
UPSIDE-DOWN TALE OF THE "TARTE TATIN"

62 24H DANS LA VIE D'UN CHEF PÂTISSIER
A DAY IN THE LIFE OF A PASTRY CHEF

64 INTERVIEW DES CHEFS SOMMELIERS
MEET THE HEAD SOMMELIERS

68 L'EXPÉRIENCE GRAND CRU
"GRAND CRU" EXPERIENCE

70 DU VIN À L'ART DE VIVRE
FROM WINE TO LIFESTYLE

7

BIENVENUE

WELCOME

LE RESPECT

de la nature, et de l'Homme

Les Sources de Caudalie et Les Sources de Cheverny vivent en harmonie avec la nature et défendent une philosophie respectueuse du vivant.

Ancrés dans une vision responsable, les hôtels Les Sources ont à cœur de protéger la nature qui les entoure. En consommant avec conscience et en appliquant le développement durable comme principe de décision et d'action, Les Sources de Caudalie et Les Sources de Cheverny s'engagent à rendre à la nature ce qu'elle leur apporte avec pour leitmotiv : réduire, recycler, réutiliser.

DES MAISONS ENGAGÉES POUR UN LUXE RESPONSABLE

Les hôtels s'épanouissent en pleine nature. Leur démarche écoresponsable s'exprime tout d'abord dans le choix de matériaux nobles et de provenance locale pour les ancrer dans leur environnement. Les toitures des Sources de Cheverny se parent ainsi de zinc, d'ardoise ou de pierre de tuffeau et les salles de bains des Sources de Caudalie de marbre des Pyrénées. À l'intérieur, la décoration fait la part belle aux meubles et objets chinés et restaurés pour leur apporter un supplément d'âme, mais aussi et surtout pour éviter la surconsommation. Dans leur charte RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), Les Sources de Caudalie s'engagent à réduire leur consommation d'eau et d'énergie : des ampoules LED alimentent les luminaires, des mousseurs sont installés sur les robinets, etc. L'installation d'un forage a été l'une des premières mesures mises en place. L'eau puisée permet aujourd'hui d'arroser les extérieurs et d'alimenter le spa. Tous les déchets sont aussi triés et recyclés. Un lombricomposteur a été installé pour le recyclage de tous les déchets végétaux. Le compost créé alimente le potager qui fournit les cuisines de l'hôtel en fruits, légumes et herbes aromatiques. Dans cette logique, la cuisine des restaurants des hôtels est locale et de saison. Et pour aller encore plus loin, le restaurant doublement étoilé des Sources de Caudalie ne propose à sa carte qu'un seul plat carné au grammage contrôlé.

FORMER LES COLLABORATEURS, SENSIBILISER LES HÔTES

La réussite des mesures engagées dans les hôtels est le fruit d'un effort collectif. Avec la Sources Académie, les collaborateurs sont formés tout au long de l'année, notamment au tri des déchets, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, mais aussi aux écogestes du nettoyage. Pour supprimer les produits d'entretien (tous écolabellisés), Les Sources de Caudalie s'équipent au fur et à mesure de nettoyeurs à vapeur sèche. En chambre, les hôtes découvrent des produits d'accueil écoresponsables. Dans la salle de bain, la gamme de soin pour le corps (gel douche, shampoing, après-shampoing, crème) est contenue dans de grands flacons à pompe en plastique recyclé et recyclable rechargeables. La composition est aussi excellente : 100 % française et à plus de 95 % d'ingrédients naturels. Le zéro emballage prime également, et lorsque cela est nécessaire ceux en papier recyclé ou en amidon de maïs sont privilégiés. L'eau servie en chambre est filtrée et encapsulée sur place dans des bouteilles en verre stérilisées à chaque utilisation. Quant au linge (draps et serviettes de toilette), son renouvellement n'est pas automatique : seulement tous les deux à trois jours (ou à la demande) en séjour long. Créés en Belgique, réalisés en coton et dotés d'une semelle biodégradable, les chaussons offerts aux hôtes sont eux aussi écoresponsables !

UN SÉJOUR TOUJOURS PLUS VERT

Les Sources de Caudalie sont désormais certifiées Écolabel européen pour faire reconnaître et valoriser les mesures engagées en faveur du vivant depuis leur création, mais aussi pour les améliorer. Le Palace des Vignes est également en train de faire le calcul de son empreinte carbone pour pouvoir faire de meilleurs choix d'investissements dans les années à venir. Viendra ensuite l'Écotable, label de restauration durable, pour récompenser les efforts entrepris du côté de l'assiette !

Les Sources de Caudalie sont certifiées Écolabel européen.

Les Sources de Caudalie bears the EU Ecolabel.

RESPECT FOR NATURE, AND MAN

Les Sources de Caudalie and Les Sources de Cheverny live in harmony with nature and defend a philosophy respectful of life.

Pursuing a responsible approach, the two hotels are committed to protecting surrounding nature. By consuming with awareness and applying sustainable development as a principle for decisions and actions, they give back to nature what it offers by reducing, recycling, re-using.

HOTELS COMMITTED TO RESPONSIBLE LUXURY

Both surrounded by nature, their eco-responsible approach is first seen in the choice of noble, locally sourced materials, to root them in their environment. The roofs of Les Sources de Cheverny are thus made of zinc, slate or limestone, bathrooms at Les Sources de Caudalie of Pyrenean marble. The decor focuses on restored or secondhand furniture adding more soul, but also avoiding overconsumption. In their CSE chart (Corporate Social

Responsibility), Les Sources de Caudalie undertake to reduce their water and energy consumption: LED lightbulbs, foam faucets etc. The creation of a well was one of the first steps. Its water is now used for sprinkling and in the spa. All waste is sorted and recycled. A vermicomposter recycles all vegetable waste, its compost then feeds the market garden supplying the hotel with fruit, vegetables and aromatic herbs. Dishes in the hotels' restaurants are thus local and seasonal. Going one step further, the 2-star restaurant at Les Sources de Caudalie only proposes a single, weight-controlled meat dish.

L'eau servie en chambre est filtrée et encapsulée sur place.

Water in the rooms is filtered and sealed on-site in glass bottles.

TRAINING THE TEAMS, RAISING GUESTS' AWARENESS

The success of all these measures is due to collective effort. With "La Sources Académie", team members are trained year-round, in waste sorting, fighting wastage, but also ecological cleaning. To get rid of cleaning products (all with eco-labels), Les Sources de Caudalie is gradually turning to dry steam cleaners. Guests discover eco-responsible welcome products in their rooms. Body care (shower gel, shampoo, conditioner, cream) comes in large recycled plastic dispensers, recyclable and rechargeable, with 100% French composition and over 95% of natural ingredients. Zero packaging is also vital: when it is necessary, it is made of recycled paper or corn starch. Water in the rooms is filtered and sealed on-site in glass bottles, sterilized before each use. Changing of linen (sheets and towels) is not automatic: every 2 to 3 days (or by request) on long stays. Made of cotton, in Belgium, with biodegradable soles, slippers offered to guests are also eco-responsible!

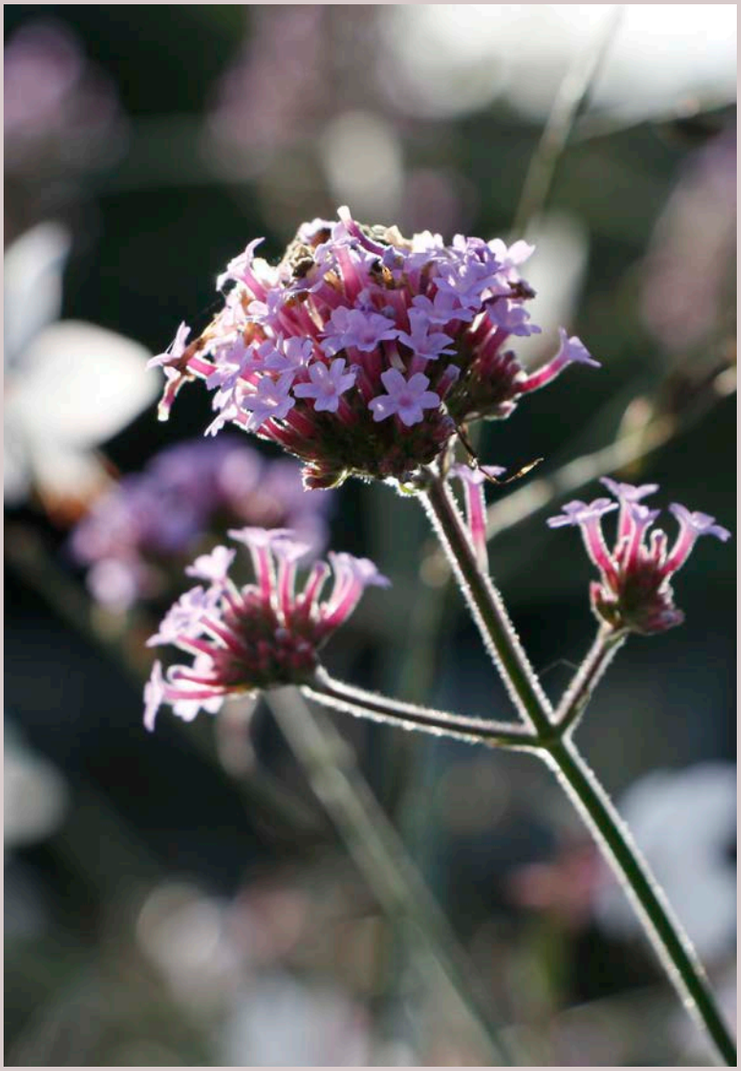
AN EVER-GREENER STAY

Les Sources de Caudalie now bears the EU Ecolabel, recognising the measures taken since its creation, but also to improve them. Le Palace des Vignes is also calculating its carbon footprint in order to choose better investments in the coming years. Then we will see Écotable, a sustainable restaurant label, to reward efforts in each and every dish!

FOCUS

Un cercle vertueux

A VIRTUOUS CIRCLE

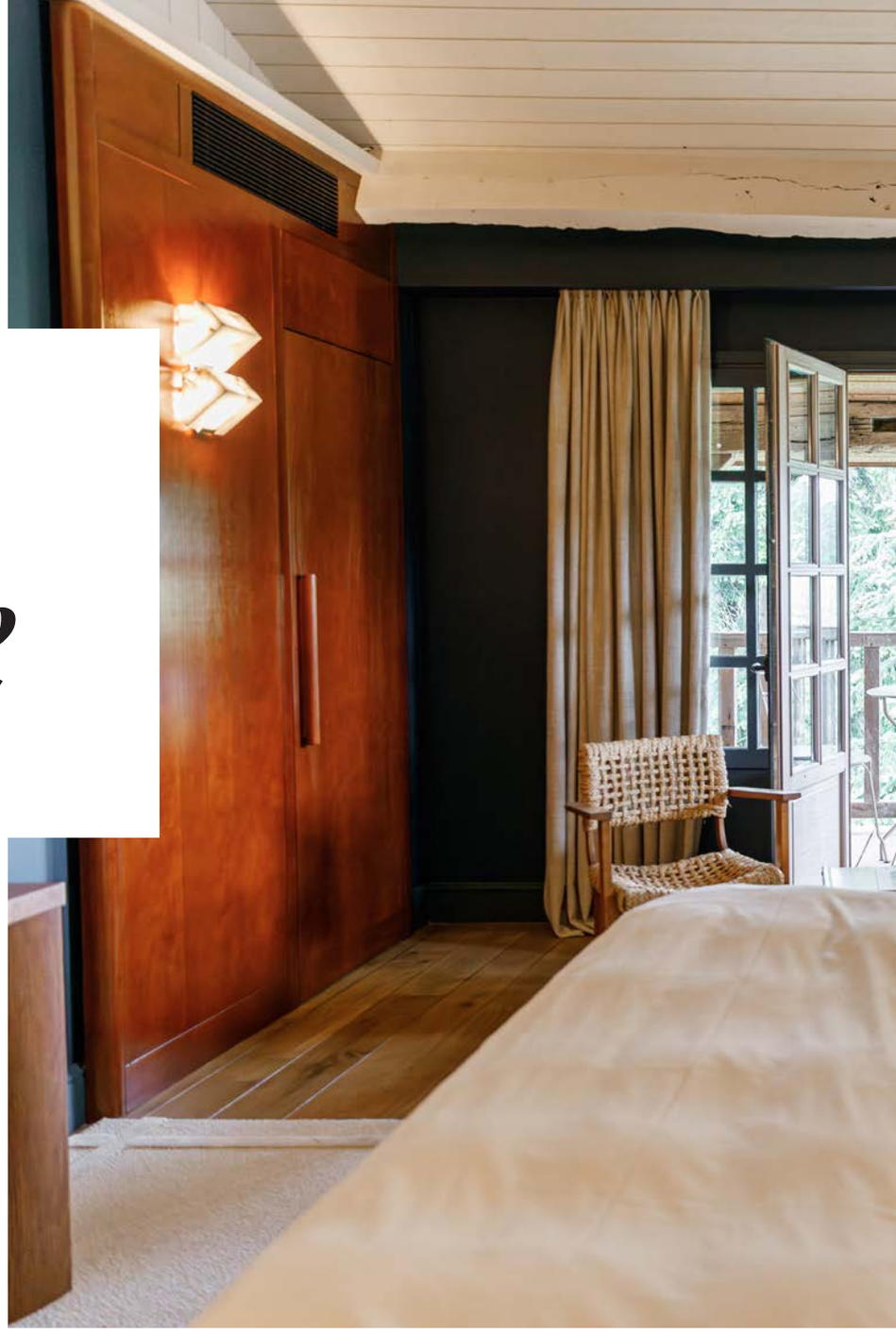


Dans les Hôtels du Vignoble, les achats se font en conscience : la provenance de tout ce qui est acheté est connue, et surtout, leur recyclage ou leur réemploi possible. Par exemple, l'association La Cravate Solidaire collecte les anciens uniformes des sourciers pour les donner à des personnes en situation de précarité pour qu'ils puissent passer leurs entretiens d'embauche dans les meilleures conditions. Les savons usagés sont quant à eux recyclés grâce à SapoCycle qui les transforme et les redistribue gratuitement à des personnes dans le besoin. Tout est circulaire… Même la vaisselle du restaurant La Grand'Vigne aux Sources de Caudalie qui est réalisée à la main par une céramiste locale à partir de cendres issues du bois et des vignes du Château Smith Haut Laffite !

In the "Vineyard Hotels", purchasing is a matter of awareness: the source of everything is known and, above all, it can be recycled or re-used. For example, "La Cravate Solidaire" association collects old sourcers' uniforms to give to those in difficulty so that they can attend job interviews under the best conditions. Used soap is recycled thanks to SapoCycle, transformed and redistributed free of charge to those in need. Everything is circular… Even tableware at La Grand'Vigne at Les Sources de Caudalie, handmade by a local ceramist from ashes from wood and vines at the Château Smith Haut Lafitte!

Un art de vivre

UNIQUE



La Grange au Bateau

Aux Sources de Caudalie, les chambres situées dans La Maison du Lièvre et La Grange au Bateau se sont refait une beauté.

Dans la continuité des rénovations entreprises la saison dernière dans les bâtiments historiques de la Bastide des Grands Crus et du Comptoir des Indes, les chambres de La Maison du Lièvre et de La Grange au Bateau font peau neuve cette année. Delphine Sauvaget, l'architecte d'intérieur des Sources de Caudalie, a travaillé autour de deux univers. « *Située près de l'étang, La Maison du Lièvre a été pensée dans un esprit campagne avec des tonalités soutenues de vert et des meubles en chêne clair gougé. Pour apporter du contraste et du relief, j'ai aussi privilégié des nuances de tissus aux teintes naturelles et minérales. La Grange au Bateau retrouve quant à elle ses racines maritimes avec un mobilier en bois acajou verni aux lignes moins abruptes et aux angles adoucis comme il le serait à l'intérieur d'un bateau. La courbe est un parti pris fort dans ces chambres.* » Au Palace des Vignes, chaque chambre est unique. En effet, la notion de diversité est primordiale, aussi bien pour l'architecte d'intérieur que pour la cofondatrice des Sources, Alice Tourbier : « *Nos chambres sont des écrins qui s'ouvrent sur les extérieurs et dialoguent avec la nature qui les entoure. C'est notre véritable luxe. Pour autant, chacune d'elles a sa personnalité avec des meubles réalisés sur mesure, des objets de décoration chinés et des œuvres d'art singulières leur conférant un véritable supplément d'âme.* » Sans effacer le caractère traditionnel du lieu imaginé par l'architecte Yves Collet, et en mêlant avec brio trouvailles vintage et créations artistiques originales signées Gaultier Rimbault-Joffard, Lia Rochas ou encore Julie Robert, Delphine Sauvaget insuffle une touche résolument contemporaine aux Sources de Caudalie. On s'y sent bien, comme chez soi, et c'est tout ce qui compte.

A UNIQUE ART OF LIVING

At Les Sources de Caudalie, rooms in La Maison du Lièvre and La Grange au Bateau have been given a makeover.

After last season's renovations in the historic buildings of La Bastide des Grands Crus and Le Comptoir des Indes, rooms in La Maison du Lièvre and La Grange au Bateau have now had a makeover. Interior designer Delphine Sauvaget focused on two worlds. "*Near the lake, La Maison du Lièvre was given a country style with shades of green and light oak furniture. For contrast and relief,*

Adjugé, vendu !

L'ancien mobilier de La Maison du Lièvre et de La Grange au Bateau a été mis aux enchères pour la bonne cause, une partie des bénéfices ayant été versée au profit de l'association Les Papillons Blancs de Bordeaux.

Under the hammer!

Old furniture from La Maison du Lièvre and La Grange au Bateau was auctioned for charity, with part of the profits handed over to the association Les Papillons Blancs in Bordeaux.

Delphine Sauvaget insuffle une touche contemporaine aux Sources de Caudalie.

Delphine Sauvaget adds a contemporary touch to Les Sources de Caudalie.

I also gave priority to fabrics in natural or mineral tones. The maritime origin of La Grange au Bateau is now restored with varnished mahogany furniture with smoother lines, softer corners, as for a boat. Curves are important features in these rooms." In Le Palace des Vignes, each room is unique. In fact, diversity is vital for both the architect and Alice Tourbier, co-founder of Les Sources: "*Our rooms are showcases opening outside, holding a dialogue with surrounding nature, our real luxury. Each one has its own personality with customized furnishings, decorative items unearthed at fairs, original artworks for even more soul.*" Without effacing the property's traditional character imagined by architect Yves Collet, and by blending vintage finds with artistic creations by Gaultier Rimbault-Joffard, Lia Rochas or Julie Robert, Delphine Sauvaget adds a contemporary touch to Les Sources. One feels comfortable, at home, which is all that counts.

La Maison du Lièvre

INTERVIEW

Alice & Jérôme *TOURBIER*

LA COLLECTION DES HÔTELS DU VIGNOBLE, COMPOSÉE DES SOURCES DE CAUDALIE ET DES SOURCES DE CHEVERNY, S'ÉTEND À D'AUTRES RÉGIONS VITICOLES EMBLÉMATIQUES.

Vous vous considérez comme des entrepreneurs de l'art de vivre. Pouvez-vous nous en dire plus ?
Nous avons une chance inouïe en France d'avoir une histoire passionnante, une gastronomie savoureuse, mais aussi de magnifiques villages et paysages de vignes que le monde entier nous envie. À travers nos hôtels, nous faisons rayonner l'art de vivre français.

Vous avez fait l'acquisition du Château de Gilly et du Château d'Isenbourg. Quelles sont vos ambitions ?
Nous souhaitons développer la Collection des Hôtels du Vignoble au cœur de nos plus belles régions. Situés en Bourgogne et en Alsace, ces deux châteaux historiques ont un potentiel extraordinaire. Le Château de Gilly est un ancien monastère, entouré de douves, au pied du célèbre Clos de Vougeot tandis que le Château d'Isenbourg, situé sur les hauteurs de Colmar, se distingue par son clos de 5 hectares de vignes et une magnifique tourelle. Additionnés à nos Sources de Caudalie et nos Sources de Cheverny, c'est une véritable collection qui se dessine. Les fous de vin du monde entier auront le choix de leur région viticole favorite pour séjourner dans l'un de nos hôtels.

Comment y retranscrire l'ADN des Sources ?
Nous mettons un point d'honneur à ce que chacune de nos maisons ait une identité propre. Toutefois, elles ont un fil conducteur. Respectueuses de leur environnement, elles proposent toutes une parenthèse de bien-être au cœur des vignes et privilégient un tourisme durable. Sans oublier un service de la plus haute qualité apporté par des équipes passionnées. De cette façon, un client qui séjournera dans plusieurs de nos hôtels y retrouvera toujours nos petites attentions chaleureuses « Les Sources » qui font toute la différence.

Quand espérez-vous inaugurer ces deux nouveaux écrins au cœur des vignes ?
Le Château de Gilly devrait ouvrir au printemps 2025, suivi de près par le Château d'Isenbourg.

Comprised of Les Sources de Caudalie and Les Sources de Cheverny, the "Collection des Hôtels du Vignoble" will soon welcome other iconic wine regions.

Your goal is to promote France's fine art of living?
We are incredibly lucky in France to have fascinating history, rich gastronomy, magnificent villages, vineyards envied worldwide. Our hotels embody the French art of living.

Your ambitions after acquiring the Château de Gilly and Château d'Isenbourg?
To extend the "Collection des Hôtels du Vignoble" in our loveliest regions. These historic castles in Burgundy and Alsace offer high potential. The first is a former monastery surrounded by a moat, next to the famous Clos de Vougeot, while the Château d'Isenbourg on the hills of Colmar is renowned for its 5 hectares of vineyards and magnificent tower. When added to our Sources de Caudalie and Sources de Cheverny, a real collection is in the making. Wine-lovers around the world will choose their favourite region to stay in one of our hotels.

Will the DNA of Les Sources be passed on?
Each hotel must have its own identity while sharing a common thread. Environmentally friendly, they all propose sustainable tourism, well-being amidst the vines, and top-quality service from passionate teams. Clients staying in several of our hotels will thus always find the warm hospitality of "Les Sources" which makes all the difference.

When will these two new addresses be inaugurated?
The Château de Gilly should open in the spring of 2025, closely followed by the Château d'Isenbourg.

21

BIEN-ÊTRE

WELL-BEING

Un spa

EN PLEINE NATURE

Situé en bordure de la forêt, le Spa by Caudalie des Sources de Cheverny puise l'énergie de la nature pour vous offrir une expérience de bien-être sur mesure.

Avec son architecture remarquable, sa magnifique charpente en bois recyclé et ses grandes baies vitrées donnant sur la forêt, le Spa by Caudalie ne fait qu'un avec la nature qui l'entoure. À l'intérieur, l'on découvre un bassin intérieur à l'eau parfaitement chaude, un hammam, sept cabines de soins (dont deux en duo), un espace fitness ainsi qu'à l'extérieur, un bain à remous en bois de chêne. Comme une évidence, le raisin, reconnu pour ses propriétés antioxydantes, règne en maître à la carte des soins signée Caudalie. Parmi eux, l'emblématique gommage Crush Cabernet qui redonne éclat et douceur à la peau, mais aussi les enveloppements Miel & Vin (hydratant) ou Merlot (purifiant), le modelage Vinosculpt (raffermissant) ou encore l'ensemble des soins du visage (Premier Cru, Vinoperfect, Vinopure, etc.) pour une peau plus ferme, plus saine et plus belle.

Cette saison, la carte du Spa by Caudalie vient s'enrichir de deux nouveaux soins : un modelage relaxant pour les femmes enceintes (préconisé à partir du troisième mois de grossesse) et un modelage énergisant « Vigneron » pour dénouer les tensions, renouveler les énergies et relancer la circulation sanguine grâce aux points d'acupression exercés à l'aide d'un bâton de chêne, créé par le tonnelier du Château Smith Haut Lafitte. Parmi les soins exclusifs, la réflexologie plantaire thaï est incontournable, tout comme le modelage Étoilé Energy Boost qui procure une détente profonde grâce à un travail sur les cinq extrémités du corps, à savoir la tête, les mains et les pieds.

DES CURES À VOTRE MESURE

Véritable havre de paix, le cadre apaisant et ressourçant des Sources de Cheverny est propice à un séjour bien-être grâce aux cures personnalisées du Spa by Caudalie. Anti-âge, détente, forme, minceur… Il vous est possible de concevoir votre propre cure (2 à 4 jours, ou plus) selon vos objectifs et besoins. Au programme : une demi-journée de soins quotidienne (visage et corps) avec un accès au bain thermal, bain à remous et hammam, et la possibilité d'ajouter des soins complémentaires (gommages, enveloppements, bains aux huiles essentielles). L'occasion de découvrir l'éventail de soins Caudalie, lâcher prise et se ressourcer pleinement auprès de la nature.

LE BIEN-ÊTRE, JUSQU'AU BOUT

Aux Sources de Cheverny, le bien-être se conçoit dans sa globalité. À travers le corps bien sûr, mais aussi l'esprit. Retraites de yoga, sophrologie, bains de forêt… De nombreuses expériences holistiques vous sont proposées pour parfaire votre séjour au cœur de la campagne ligérienne.

A SPA SURROUNDED BY NATURE

At the edge of the forest, the Spa by Caudalie at Les Sources de Cheverny draws energy from nature to offer you a bespoke well-being experience.

With its remarkable architecture, magnificent rafters of recycled wood and picture windows opening out to the forest, the Spa by Caudalie is one with surrounding nature. Inside, a heated pool, hammam, seven treatment cabins (two for couples), a gym and, outside, an oak hot tub. Known for its antioxidant properties, the grape naturally stars on the treatment list: iconic Crush Cabernet peeling to restore softness and a glow to the skin, body wraps Miel & Vin (moisturizing) or Merlot (purifying), Vinosculpt (toner), and face care (Premier Cru, Vinoperfect, Vinopure etc.) for a lovelier, healthier complexion.

This season, two new treatments join the list: a relaxing modeling for mothers-to-be (from the 3rd month of pregnancy) and energizing "Vigneron" modeling to release tension, boost energy and blood circulation with acupressure using an oak baton created by the Château Smith Haut Lafitte's cooper. Among exclusive treatments, Thai foot reflexology and Étoilé Energy Boost, for deep relaxation through work on the head, hands and feet.

Reconnu pour ses propriétés antioxydantes, le raisin règne en maître à la carte des soins signée Caudalie.

Known for its antioxidant properties, the grape naturally stars on the treatment list.

Le Spa by Caudalie ne fait qu'un avec la nature qui l'entoure.

The Spa by Caudalie is one with surrounding nature.

BESPOKE CURES

A haven of serenity, this restorative setting is ideal for a wellness stay thanks to personalized Spa by Caudalie cures. Anti-aging, relaxing, fitness, slimming… Design your own cure (2 to 4 days or more) to suit your needs. On the programme: a daily half-day of treatments (face + body), access to the thermal bath, hot tub and hammam, and the possibility of complementary care (peelings, body wraps, essential oil baths). The chance to explore the array of Caudalie treatments, let go or recharge your batteries amidst nature.

WELL-BEING TO THE VERY END

Here, well-being is seen as a whole, for both body and soul. Yoga retreats, sophrology, forest baths… Many holistic experiences, to perfect your stay in the Loire countryside.

FOCUS

Les retraites yoga

YOGA RETREATS

Lovées dans un écrin de verdure, Les Sources de Cheverny constituent un lieu hors du temps idéal aux séjours bien-être. Tout au long de l'année, des retraites yoga (3 jours, 2 nuits) y sont organisées en collaboration avec des professeurs reconnus aux horizons et styles divers et variés. Que vous soyez pratiquant régulier ou débutant, adepte du yin, hatha ou vinyasa yoga, ou tout simplement en quête d'une profonde détente, ces retraites sont pour vous. Au programme : plusieurs heures de pratique, de la méditation, de la marche en forêt et pour une harmonie totale du corps et de l'esprit, des repas frais, sains et gourmands, réalisés par le Chef Frédéric Calmels avec des produits régionaux et de saison. Les temps libres vous offriront l'occasion de profiter d'un soin au Spa by Caudalie ou de découvrir les environs si le cœur vous en dit.

Nestling in greenery, oblivious to time, Les Sources de Cheverny is ideal for well-being stays. Yoga retreats (3 days, 2 nights) are held year-round with recognized instructors of diverse horizons and styles. Whether a beginner, regular practitioner, keen on yin, hatha or vinyasa yoga, or simply in search of deep relaxation, these retreats are for you. Several hours of practice, meditation, forest walks and, for harmony between body and mind, healthy, fresh and gourmet meals prepared by Chef Frédéric Calmels with regional and seasonal products. In your free time, enjoy a treatment at the Spa or explore the nearby area.

Protéger sa peau

(ET LA PLANÈTE !)

Caudalie dévoile Vinosun Protect, sa nouvelle collection de protections solaires pour toute la famille aux formules clean et respectueuses de l'océan.

Grâce à un complexe d'ingrédients breveté, la nouvelle collection Vinosun Protect permet de protéger efficacement visage, corps et cheveux des UVA/UVB tout en offrant une action anti-oxydante aux peaux les plus sensibles. En plus d'une protection solaire à large spectre, ce complexe apporte également à la peau une protection anti-âge unique en associant des polyphénols de pépins de raisin à des extraits d'épicéa norvégien. Adaptée pour toute la famille (dès 3 ans), la collection Vinosun Protect comprend une Eau Solaire et un Fluide SPF50+, un Spray et une Crème SPF50 et SPF30 ainsi qu'un lait réparateur enrichi en extraits d'aloe vera pour nourrir, réparer et apaiser les peaux échauffées après une exposition au soleil. Coup de cœur assuré pour cette nouvelle gamme au parfum envoûtant, à la texture légère et au fini invisible !

100% PLASTIC COLLECT

En 2020, Mathilde et Bertrand Thomas, les fondateurs de Caudalie, ont créé 100% Plastic Collect avec Tristan Lecomte à l'origine de PUR Projet. Ce programme permet d'offrir une seconde vie aux déchets plastiques collectés sur les plages de Bali et de Thaïlande en les recyclant en granules pour qu'ils puissent être réutilisés. Grâce à cette initiative, Caudalie collecte et recycle autant de plastique qu'elle en utilise et en affiche une consommation stable depuis 2019.

PROTECTING THE SKIN (AND THE PLANET!)

Caudalie presents Vinosun Protect, its new collection of suncare for the entire family with clean formulas and respectful of the ocean.

Thanks to a patented complex of ingredients, the new Vinosun Protect collection safeguards the face, body and hair from UVA/UVB while offering antioxydant action for the most sensitive skin. A broad-spectrum suncare complex, also providing a unique anti-ageing benefit blending grape seed polyphenols with Norwegian spruce extracts. For all the family (from age 3), it is comprised of an "Eau Solaire" and a SPF50+ Fluid, a Spray and Cream SPF50 and SPF30, plus a restoring milk with extracts of aloe vera to nourish, repair and soothe the skin after exposure to the sun. A new range with a spell-binding fragrance, light texture and an invisible finish!

100% PLASTIC COLLECT

In 2020, Mathilde and Bertrand Thomas, founders of Caudalie, created 100% Plastic Collect with Tristan Lecomte, initiator of the PUR Project. This programme gives a second lease of life to plastic waste from the beaches of Bali and Thailand, recycled into granules to be re-used. Thanks to this initiative, Caudalie recycles all the plastic it uses, recording stable consumption since 2019.

À l'exception du Fluide SPF50+ Très Haute Protection, sans parfum, les soins solaires Vinosun Protect laissent un doux parfum d'été sur la peau avec leurs notes de fleur d'oranger, lait de coco et jasmin blanc.

Except for Fluid SPF50+ Very High Protection (fragrance-free), Vinosun Protect products leave a soft summer fragrance on the skin with notes of orange blossom, coconut milk and white jasmine.

31

ÉVASION

ESCAPISM

Bordeaux en mode «slow»

La capitale girondine a récemment été élue 5e destination la plus responsable au monde. L'occasion de la (re)découvrir autrement, en prenant son temps.

UNE TENDANCE DE VOYAGE EN VOGUE

Depuis quelques années, le « slow travel » ou « slow tourisme » gagne du terrain en favorisant des séjours où l'on prend le temps de s'immerger dans la culture d'une région, d'un pays. Cette nouvelle tendance incite à des voyages plus écologiques en privilégiant une consommation locale et des mobilités douces. C'est loger au Cap-Ferret pendant un mois et prendre le temps de découvrir tous les recoins de la Presqu'île à pied ou à vélo plutôt que d'enchaîner les visites de Bordeaux, Saint-Émilion, Arcachon, la dune du Pilat et le Cap Ferret en voiture en à peine une semaine ! C'est ralentir la cadence et vivre pleinement la destination de ses vacances, tout simplement.

BORDEAUX, UNE DESTINATION DURABLE

Saluée pour ses initiatives en matière de tourisme novateur et responsable, la ville de Bordeaux a été récompensée en 2022 par le titre de « Capitale Européenne du Tourisme Intelligent ». Visiter La Belle Endormie peut être durable à bien des égards. Dans le choix de l'hébergement et des restaurants, nombre d'entre eux étant labellisé ou certifié (Clé Verte, Écolabel européen, Green Food...), des déplacements, mais aussi des loisirs, avec de nombreuses boutiques soutenant la production et l'artisanat local et des activités à faible empreinte environnementale. La mise en place par la Ville du tout premier GR métropolitain de France en est sans aucun doute la meilleure illustration. Cet itinéraire balisé de 160 km traversant 17 communes permet aujourd'hui de découvrir les espaces naturels et patrimoniaux majeurs de l'agglomération bordelaise à travers des balades accessibles à tous et proches des transports en commun.

QUELQUES IDÉES DE VISITES « SLOW »

Après la théorie, place à la pratique ! Voici quelques suggestions de visites durables à Bordeaux et ses environs : visite de la ville avec un « Greeter » (un(e) Bordelais(e) passionné(e) qui vous partagera de nombreuses anecdotes), tour des ponts à vélo (pont d'Aquitaine, pont Chaban-Delmas, pont de Pierre, etc.), promenade dans la réserve écologique du Barails (le plus grand espace vert de Bordeaux), découverte de la Maison écocitoyenne, rencontre des producteurs de la région et dégustation de produits locaux (cannelés, pralines de Blaye, huîtres...), virée en bateau électrique sur la Garonne... Et pour les familles : visite de la ville à bord du petit train électrique, jeux de pistes en extérieur, et bien d'autres !

BORDEAUX IN SLOW MODE

The capital of La Gironde was recently voted the world's 5th most responsible destination. (Re)discover it differently, taking your time.

A POPULAR TRAVEL TREND

Over the past few years, slow travel, or slow tourism, has gained ground by encouraging stays in which visitors immerse themselves in the culture of a region or country. A new trend inciting more ecological travel with local consumption and lower mobility. Staying on Cap-Ferret for a month, discovering all of its nooks and crannies on foot or bike rather than visiting Bordeaux, Saint-Émilion, Arcachon, the Pilat sand dune and Cap Ferret by car in under a week! Slow the pace and enjoy your holiday to the full.

CRD
CLOS DU BEAU-PÈRE
POMEROL
2014
HT DB

Aux Sources de Caudalie aussi !

Cours de cuisine « Terre de Vignes » du Chef Nicolas Masse, ateliers de mixologie au French Paradox avec des alcools régionaux, ateliers « Dans les pas du vigneron » au Château Smith Haut Lafitte, balades à vélo dans les vignes et autres virées sur le Bassin d'Arcachon en pinasse.

At Les Sources de Caudalie too!

"Terre de Vignes" cookery classes signed Chef Nicolas Masse, "French Paradox" blending workshops with regional alcohols, "Dans les Pas du Vigneron" workshops at the Château Smith Haut Lafitte, bike rides through the vines, visiting the Bay of Arcachon on a "pinasse" boat.

Visiter La Belle Endormie peut être durable à bien des égards.

Visiting the "Sleeping Beauty" can be sustainable in many ways.

BORDEAUX, A SUSTAINABLE DESTINATION

Acclaimed for its innovative and responsible tourism initiatives, Bordeaux won the "European Capital of Intelligent Tourism" title in 2022. Visiting the "Sleeping Beauty" can be sustainable in many ways. Many hotels and restaurants certified "Clé Verte","EU Écolabel", "Green Food"..., getting around, leisure, boutiques supporting local production and crafts, low environmental impact activities. The city's introduction of France's first metropolitan GR is the best example: a signposted 160-km itinerary through 17 communes to discover natural and heritage areas on walks for everyone and near public transport.

IDEAS FOR "SLOW" VISITS

A few suggestions for sustainable visits in Bordeaux and the nearby area: city tour with a "Greeter", (a passionate citizen sharing many anecdotes), bike tour of the bridges (Pont d'Aquitaine, Pont Chaban-Delmas, Pont de Pierre etc.), walks in the ecological reserve of Le Barails (Bordeaux's largest green area), discovery of the Maison Ecocitoyenne, meeting regional producers and tasting local products ("cannelés", "pralines de Blaye", oysters...), electric boat rides on La Garonne... For families: tour of the town on a little electric train, outdoor bowling, and much more!

DUBOURDIEU
Sublimer les mers

Depuis plus de 220 ans, le chantier naval Dubourdieu, l'un des plus anciens de France, sublime les eaux de ses bateaux de caractère en bois. Spécialisé à l'origine dans la construction de pinasses ostréicoles, ces embarcations emblématiques du bassin d'Arcachon, Dubourdieu est aujourd'hui réputé pour ses bateaux de plaisance de type yacht. Par ailleurs, depuis la reprise du chantier par Béatrice et Emmanuel Martin en 2000, le mythique chantier s'est tourné vers la navigation de « haute plaisance ». Ses talentueux charpentiers guidés par la passion et la rigueur imaginent ainsi de véritables bijoux des mers à la pointe de la technologie, rapides et élégants à l'image du luxueux Picnic Cabin. Un savoir-faire artisanal d'excellence qui distingue Dubourdieu comme Entreprise du Patrimoine Vivant. Vous pourrez louer ces luxueuses vedettes le temps d'une balade ou d'un événement. De la dégustation d'huîtres au dîner champagne, caviar et langouste, tout sera mis en œuvre pour satisfaire vos envies.

To beautify the seas. For over 220 years, the Dubourdieu shipyard, one of the oldest in France, has made riding the waves truly awesome thanks to its wooden boats of character. Originally specializing in the construction of oyster-farming "pinaces", iconic boats in the Bassin d'Arcachon, Dubourdieu is renowned today for its yacht-style pleasure boats. Since it was taken over by Béatrice and Emmanuel Martin in the year 2000, the legendary shipyard has also turned its attention to luxury yachting. Its talented carpenters guided by passion and rigour conjure up real gems of the sea with cutting-edge technology, fast and elegant, like the luxurious "Picnic Cabin". Craftsmanship of excellence that distinguishes Dubourdieu as an "Entreprise du Patrimoine Vivant". You can hire these luxurious boats for excursions or special events. From savouring oysters to dining with champagne, caviar and spiny lobster, everything will be on deck to meet your desires.

Port de Larros, 33470 Gujan-Mestras
Départs d'Arcachon, Pyla-sur-Mer et Cap-Ferret
Tél. : +33 (0)5 56 66 00 55 / +33 (0)6 60 85 86 53
www.dubourdieu.fr / boat@dubourdieu.fr

Partenaire de vos instants privilégiés...

Location de bateaux de prestige

Dubourdieu services

Béatrice MARTIN - Port de Larros 33470 Gujan-Mestras - Départ Arcachon et Cap Ferret

Tél. : 05 56 66 00 55 - Mobile : 06 60 85 86 53 - bm@dubourdieu.fr - www.dubourdieu.fr

Le Val de Loire en famille

THE LOIRE VALLEY WITH THE FAMILY

S'amuser en découvrant les Châteaux de la Loire

Pour susciter l'intérêt des plus petits, les Châteaux de la Loire rivalisent d'inventivité. Au Château de Cheverny, ils pourront vivre les aventures de Tintin à travers une exposition interactive reconstituant les pièces de Moulinsart grandeur nature ! À Chenonceau, le Parc aux ânes et le labyrinthe situé dans les jardins seront aussi du plus bel effet. Tout comme la découverte des secrets de Chambord à travers un jeu d'énigmes !

FUN AT THE CHÂTEAUX OF THE LOIRE

To amuse their youngest visitors, these Châteaux compete in creativity. At Cheverny, children live the Adventures of Tintin in an interactive exhibition presenting the rooms of Marlinspike Hall - lifesize! At Chenonceau, they love the Donkey Park and maze in the gardens, then discover the secrets of Chambord through puzzles!

Rendre visite aux animaux du ZooParc de Beauval

À 30 km de Cheverny, le ZooParc de Beauval permet d'approcher quelque 800 espèces fascinantes au cœur d'un parc de 45 hectares. De nombreux spectacles, animations, jeux et activités pédagogiques animeront votre visite en famille. Sans oublier la nouveauté de l'année : la Grande Volière Sud-Américaine. Un véritable paradis pour les grands et les petits !

VISITING ANIMALS AT THE BEAUVAL ZOOPARC

30 km from Cheverny, the ZooParc in Beauval hosts about 800 fascinating species in a 112-acre park. Entertainment, shows, games, and educational activities add fun to your family visit. New this year: the Big South American Aviary. Paradise for young and old alike!

Le Val de Loire en famille

Mille et une activités aux Sources de Cheverny

En plus d'espaces dédiés pour ses jeunes hôtes à l'instar de la salle de jeux du Château du Breuil avec son billard, son babyfoot et son mikado géant, Les Sources de Cheverny proposent tout au long de l'année des activités pour toute la famille. Au choix : visite de la ferme du domaine, balade en forêt, équitation, initiation à l'apiculture, coaching sportif, cours de yoga, de tennis, vol en montgolfière, croisière en bateau traditionnel sur la Loire, mais aussi chasse aux œufs à Pâques et atelier décoration à Noël !

1,001 ACTIVITIES AT LES SOURCES DE CHEVERNY

As well as areas dedicated to young guests such as the Château du Breuil's recreation room with its billiard table, babyfoot and giant Mikado, the hotel proposes year-round activities for the whole family. Visiting the estate's farm, woodland walks, horse-riding, initiation in beekeeping, sports coaching, yoga, tennis, flying in a hot-air balloon, traditional boat rides on the Loire, an Easter egg hunt and a Christmas decoration workshop!

Se rafraîchir à la baignade naturelle du Grand Chambord

Découvrez cette piscine naturelle innovante, 100 % écologique, avec son eau épurée par filtration et régénération biologique. Surveillé par des maîtres-nageurs diplômés, le bassin de nage est entouré d'une aire de loisirs avec plages en herbe ensoleillées et ombragées, des douches chauffées par panneaux solaires et un terrain de beach-volley.

COOLING OFF NATURALLY AT LE GRAND CHAMBORD

An innovative natural pool, 100 % ecological, with water purified by filtration and organic regeneration. Watched over by qualified lifeguards, it is surrounded by a leisure area with sunny and shaded grass beaches, solar-heated showers and a beach volley court.

Découvrir Cheverny et ses environs à vélo

Aux Sources de Cheverny, profitez de la location de vélos avec assistance électrique et admirez la beauté des paysages de la Sologne. Avec plus de 900 km de pistes cyclables, la région offre de nombreux itinéraires balisés et sécurisés avec aires de repos adaptés pour les familles. L'occasion de découvrir la région différemment, à votre rythme.

DISCOVER CHEVERNY AND ITS NEARBY AREA BY BIKE

Les Sources de Cheverny provides rented electrically-assisted bikes for you to enjoy the lovely scenery of La Sologne. With over 900 km of biking trails, the region offers many secure, signposted itineraries with family rest areas. Explore the region at your own pace.

AU GRÉ DES VENTS

Une parenthèse hors du temps

Au Gré des Vents vous propose une expérience unique pour découvrir la Loire et ses célèbres châteaux. Depuis plus de vingt ans, l'entreprise familiale vous initie à la magie de l'aérostation en organisant quotidiennement des vols en montgolfière au-dessus de la vallée de la Loire. À bord de l'un de ses sept ballons, découvrez, à l'aube ou au crépuscule, les plus beaux paysages de cette région naturelle, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.

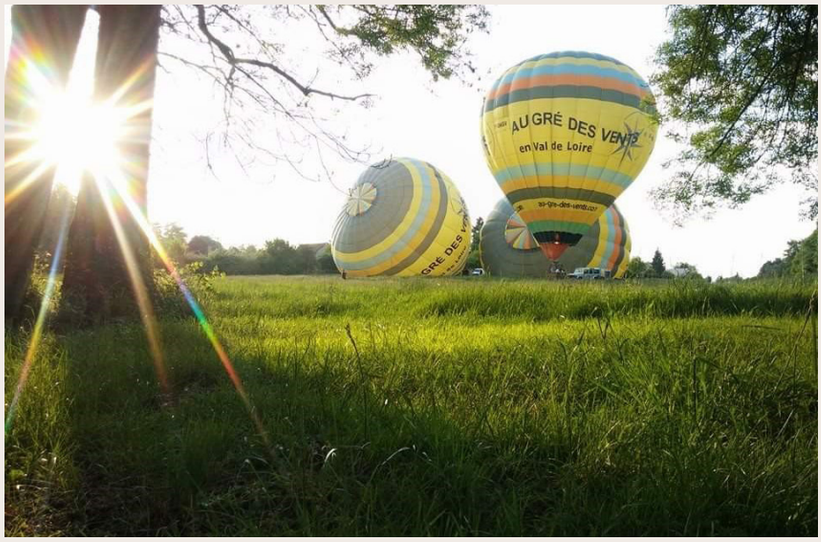
Les Châteaux de Cheverny, Chenonceau ou Chambord se dévoileront ainsi sous vos yeux émerveillés. À 1 200 mètres d'altitude, vous serez poussés par le vent là où il aura décidé de vous emmener pour un vol d'une heure, unique et inoubliable. Pour plus d'intimité, vous pourrez également faire le choix d'un vol à bord d'une nacelle privée, ou bien privatiser tout ou partie de la flotte pour vos événements (anniversaires, mariages, séminaires). À l'atterrissage, une boisson et une collation vous seront proposées et un certificat d'ascension remis.

A getaway beyond the reach of time. Au Gré des Vents offers you a unique experience to discover the Loire and its famous castles. For over 20 years, this family enterprise has been introducing you to the magic of hot-air balloons by organizing daily flights over the Loire Valley. On board on one of its seven balloons, discover, at sunrise or sunset, the most beautiful landscapes in this natural region listed as part of UNESCO's World Heritage. The châteaux of Cheverny, Chenonceau or Chambord reveal themselves to your amazed eyes. At an altitude of 1200 metres, you will be wafted by the wind wherever it decides to take you for a unique and unforgettable one-hour flight. For more privacy, you can also choose to fly in a private gondola, or privatise all or part of the fleet for your events (birthday, wedding seminar). Once landed, you will be served a drink and a snack and awarded a flight certificate.

65 avenue de la Paix, 41700 Contres
Tél. : +33 (0)2 54 46 42 40
Vols tous les jours (mi-mars à fin octobre)
www.au-gre-des-vents.com

Au gré des vents

Val de Loire Montgolfières



65 Avenue de la Paix 41700 Contres
+33 2 54 46 42 40 ● contact@au-gre-des-vents.com

www.au-gre-des-vents.com

@augredesvents augredesvents2.0

ROUGE : une épicerie gourmande aussi !

ROUGE n'est pas seulement le bar à vins des Sources de Caudalie où l'on déguste les meilleurs crus accompagnés de délicieuses tapas. C'est aussi une épicerie gourmande. Vins de la région bordelaise et d'ailleurs, foie gras, caviar d'Aquitaine, piments d'Espelette, bouchons de Bordeaux, miels et autres confitures de la région viendront composer le parfait panier garni à offrir, ou à ramener chez soi.

ROUGE: A GOURMET GROCERY STORE TOO!

ROUGE is not only Les Sources de Caudalie's wine bar proposing the finest vintages with delicious tapas, but also a gourmet grocery store. Wines from Bordeaux and beyond, "foie gras", caviar from Aquitaine, Espelette pimento, regional honey and jam, all comprise the perfect gift basket (or to take home).

UN MODELAGE nommé Vinosculpt

La carte des soins du Spa by Caudalie des Sources de Cheverny s'enrichit du nouveau soin corps Vinosculpt. Grâce à quatre manœuvres tonifiantes et drainantes, ce modelage manuel énergisant aux propriétés raffermissantes offre la promesse d'une silhouette allégée, gainée et sculptée, et d'une peau parfaitement hydratée, lissée et tonique. Le soin parfait pour l'été !

VINOSCULPT MASSAGE

Treatments at the Spa by Caudalie at Les Sources de Cheverny are now joined by Vinosculpt. Thanks to four toning and draining manœuvres, this new energizing and firming massage promises a lighter, sleeker, sculptured silhouette, and smooth moisturized skin. Perfect for summer!

LES SOURCES x My Travel Dreams

Alice Tourbier, la co-fondatrice du groupe hôtelier Les Sources, et Marie Faure Amboise, la fondatrice du blog My Travel Dreams, ont créé un t-shirt unisexe blanc à col rond en coton biologique brodé du logo Les Sources en couleur lie de vin. Fabriqué au Portugal, il est en vente dans les boutiques des Sources de Caudalie et des Sources de Cheverny.

LES SOURCES X MY TRAVEL DREAMS

Alice Tourbier, co-founder of the hotel group Les Sources, and Marie Faure Amboise, founder of the "My Travel Dreams" blog, have designed a white unisex T-shirt in organic cotton bearing the logo of Les Sources in wine colour. Made in Portugal, it is on sale in the two hotels' boutiques.

ACTUALITÉS

Un Noël à *MÉRIBEL*

Célébrez les fêtes de fin d'année en famille ou entre amis dans un chalet d'exception au cœur des 3 Vallées, au pied des pistes de la Chaudanne à Méribel. D'une surface de 450 m², ce Lodge SHL peut accueillir 12 personnes avec 5 chambres, 2 dortoirs enfants et 7 salles de bains. Reconstruit comme un hameau en vieux bois fidèle au style traditionnel savoyard, ce chalet authentique offre une vue à couper le souffle. Il se dote d'un salon avec cheminée, d'une mezzanine avec bibliothèque, d'une cuisine, d'une salle à manger, d'une cave à vin, mais aussi d'un espace spa avec bassin de nage à contre-courant et d'un ski room. Chacun y trouvera le réconfort au coin du feu ou au hammam après une journée de ski intense. Grâce à un House Manager et un Chef Cuisinier présents sur place, profitez d'un accueil et d'une expérience dignes des plus grands hôtels.

CHRISTMAS IN MÉRIBEL

Celebrate with family or friends in a splendid chalet in Les 3 Vallées, at the foot of the slopes of La Chaudanne. This Lodge SHL of 450 sqm for up to 12 guests offers 5 bedrooms, 2 children's dormitories, 7 bathrooms. Rebuilt like a hamlet in old timber, true to the traditional style of Savoy, it enjoys a stunning view. Lounge with fireplace, mezzanine with library, kitchen, dining-room, wine cellar, spa area with counter-current lap pool, and a ski-room. Relax in the chimney nook or hammam after a day on the slopes. Thanks to an on-site House Manager and Head Cook, enjoy hospitality and an experience worthy of the finest hotels.

STURIA
caviar français

Éleveur Producteur
Sélectionneur Affineur

Agenda

Jusqu'au 26 juillet

NOHANT FESTIVAL CHOPIN

Le Domaine de George Sand à Nohant vit tout l'été à l'heure romantique en accueillant une série de concerts et spectacles dans ses jardins.

NOHANT CHOPIN FESTIVAL

The Domaine de George Sand in Nohant lives a long, romantic summer hosting a series of concerts and shows in its gardens.

www.festivalnohant.com

1er juillet – 1er octobre

HENRI HÉLIS

Le musée de Sologne situé à Romorantin consacre une magnifique exposition à Henri Hélis, grand peintre paysagiste du XIXe siècle tombé dans l'oubli.

HENRI HÉLIS

The Sologne Museum in Romorantin dedicates a magnificent exhibition to Henri Hélis, a great, but forgotten, 19th-C. landscape artist.

www.museedesologne.romorantin.com

17 juillet – 27 août

ÉTÉ MÉTROPOLITAIN

Chaque été, la métropole de Bordeaux organise dans ses communes des centaines de manifestations culturelles en plein air (musique, danse, théâtre, etc.).

METROPOLITAN SUMMER

Each year, the Bordeaux metropolis holds hundreds of open-air cultural events in its communes (music, dance, theatre etc.).

etemetropolitain.bordeaux-metropole.fr

2 septembre

NUITS DE SOLOGNE

Après « L'île au trésor », les Nuits de Sologne vous dévoilent leur nouveau spectacle pyrotechnique : « 20 000 lieues sous les mers ».

"NUITS DE SOLOGNE"

After "Treasure Island", Les Nuits de Sologne present a new pyrotechnical show: "20,000 Leagues Under the Sea".

www.nuitsdesologne.com

2 septembre

FÊTE DES VENDANGES DE CHEVERNY

Les AOC Cheverny et Cour Cheverny sont en fête ! Au programme : dégustation de vins, randonnées à travers le vignoble et musique live.

CHEVERNY GRAPE HARVEST FESTIVAL

Partying for AOC Cheverny and Cour Cheverny! Wine tasting, strolls through the vineyard, live music.

www.fetedesvendanges.net

1er – 31 octobre

COUPE DU MONDE DE RUGBY

Assistez aux matchs de poule qui se dérouleront au Stade de Bordeaux pour voir l'Irlande, le Pays de Galles ou l'Afrique du Sud décrocher une place en quart de finale !

RUGBY WORLD CUP

Attend pool matches at the Bordeaux Stadium to see Ireland, Wales or South Africa win a place in the quarter-finals!

www.tickets.rugbyworldcup.com

21 octobre – 5 novembre

SPECTACLE CHEVAUX ET RAPACES

Dans les écuries du maréchal de Saxe, au Château de Chambord, embarquez pour une grande cavalcade au rythme des chevaux ! Spectacle en six tableaux.

HORSE AND BIRD OF PREY SHOW

In the stables of the Maréchal de Saxe, at the Château de Chambord, embark on a great cavalcade to the rhythm of the horses! A show in six tableaux.

www.chambord.org

Jusqu'au 5 novembre

VIA SENSORIA

Initiés ou néophytes, ne manquez pas ce parcours immersif de dégustation imaginée par la Cité du Vin de Bordeaux pour briller lors de votre prochain dîner.

VIA SENSORIA

Initiates or novices, don't miss this immersive tasting experience proposed by Bordeaux's "Cité du Vin".

www.laciteduvin.com

Jusqu'au 1er février 2024

DALÍ : L'ÉNIGME SANS FIN

Découvrez les œuvres du maître catalan Salvador Dalí comme vous ne les avez jamais vues sur les murs et les eaux des Bassins des Lumières de Bordeaux.

DALÍ: THE ENDLESS ENIGMA

Discover the work of Catalan Master Salvador Dalí as never before, on the walls and water of the "Bassins des Lumières" in Bordeaux.

www.bassins-lumieres.com

WINE AMBASSADOR

Vivez le vin autrement

Durant votre séjour dans nos belles régions, laissez-vous tenter par une expérience œnologique unique et premium imaginée par Wine Ambassador. Entre propriétés mythiques, dégustations VVIP, opportunités uniques d'acquérir les plus grands vins et des millésimes exceptionnels pour votre cave et une expérience inoubliable, votre séjour sera unique ! Les Wine Ambassadors sont de véritables experts qui vous ouvrent les portes des propriétés les plus réputées. Reconnaissables à la feuille d'or qu'ils arborent sur leur col de veste, ils connaissent tout aussi parfaitement les secrets de la vigne et du vin, que l'exigence d'un accompagnement haut de gamme. Vous profiterez de chaque instant dessiné spécialement pour vous. Vous découvrirez les subtilités de nos terroirs, des Grands Crus classés de Bordeaux aux vins iconiques des Pays de la Loire. Amateurs éclairés ou novices en quête de découvertes, les Wine Ambassadors et leur « Gold Leaf » vous accompagneront et vous conseilleront toute la journée pour que vous puissiez profiter pleinement et découvrir le vin comme vous ne l'avez jamais vécu !

Experiencing wine differently. During your stay in our beautiful regions, let yourself be tempted by a unique, premium, cenological experience dreamt up by Wine Ambassador. Courtesy of legendary properties, VIP wine-tastings, unique opportunities to acquire the greatest wines and outstanding millesimes for your cellar and unforgettable experiences, your stay will be unique! Wine Ambassadors are real experts who will open the doors to the most renowned properties. Recognizable thanks to the gold leaf they wear on their jacket collars, they are as perfectly acquainted with the secrets of vines and wine as the high demands of top-notch guidance. You will enjoy each instant, specially designed for you. You will discover the subtleties of our terroirs, from listed "Grands Crus" of Bordeaux to iconic wines of Les Pays de la Loire. Whether enlightened amateurs or novices in search of discoveries, Wine Ambassadors and their "Gold Leaf" will accompany and advise you throughout the day so that you discover and take full advantage of wine like never before.

50 quai des Chartrons, 33000 Bordeaux
experience@wine-ambassador.fr
Tél. : +33 (0) 787 706 893

Wine Ambassador®
Luxury. Wine. Life.
WINE AMBASSADOR
Exclusive Wine Tours
Tastings
Private Wine Collections
www.oelysium.com
experience@wine-ambassador.fr
+33 (0) 787 706 893

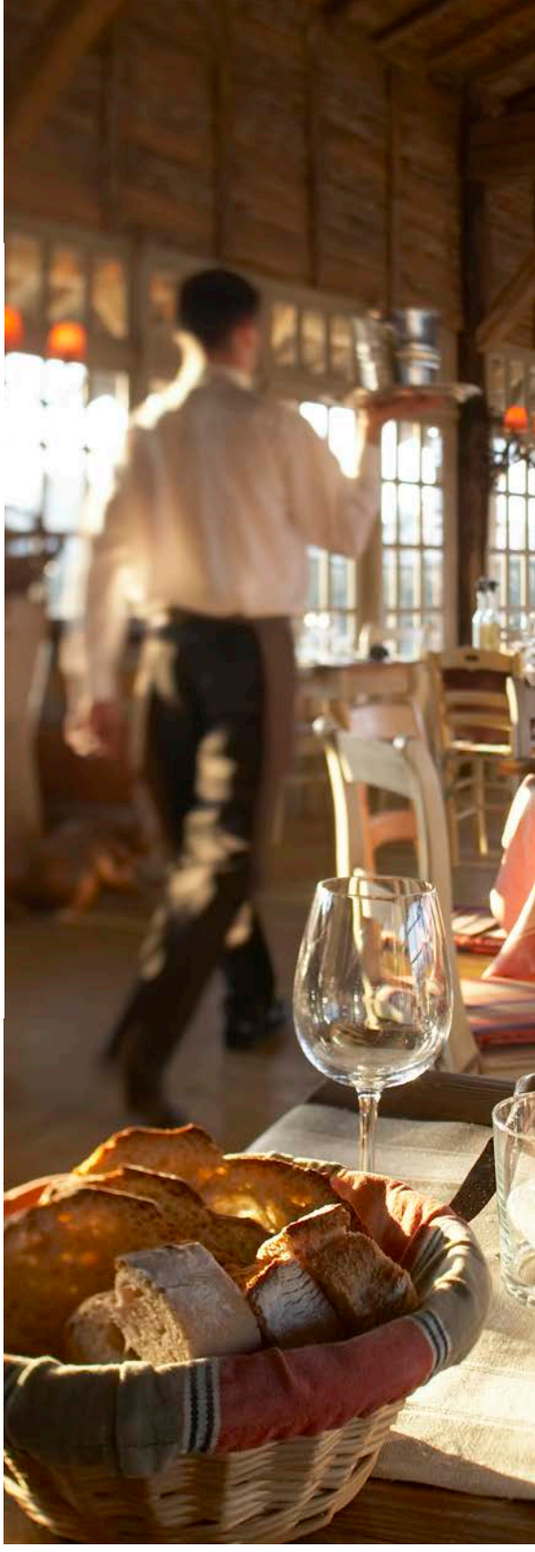
53

GASTRONOMIE & VINS

GASTRONOMY & WINE

Des restaurants étoilés

MAIS PAS SEULEMENT !



Les Sources de Caudalie et Les Sources de Cheverny font la part belle à une cuisine familiale, gourmande et savoureuse, dans leurs restaurants La Table du Lavoir et L'Auberge.

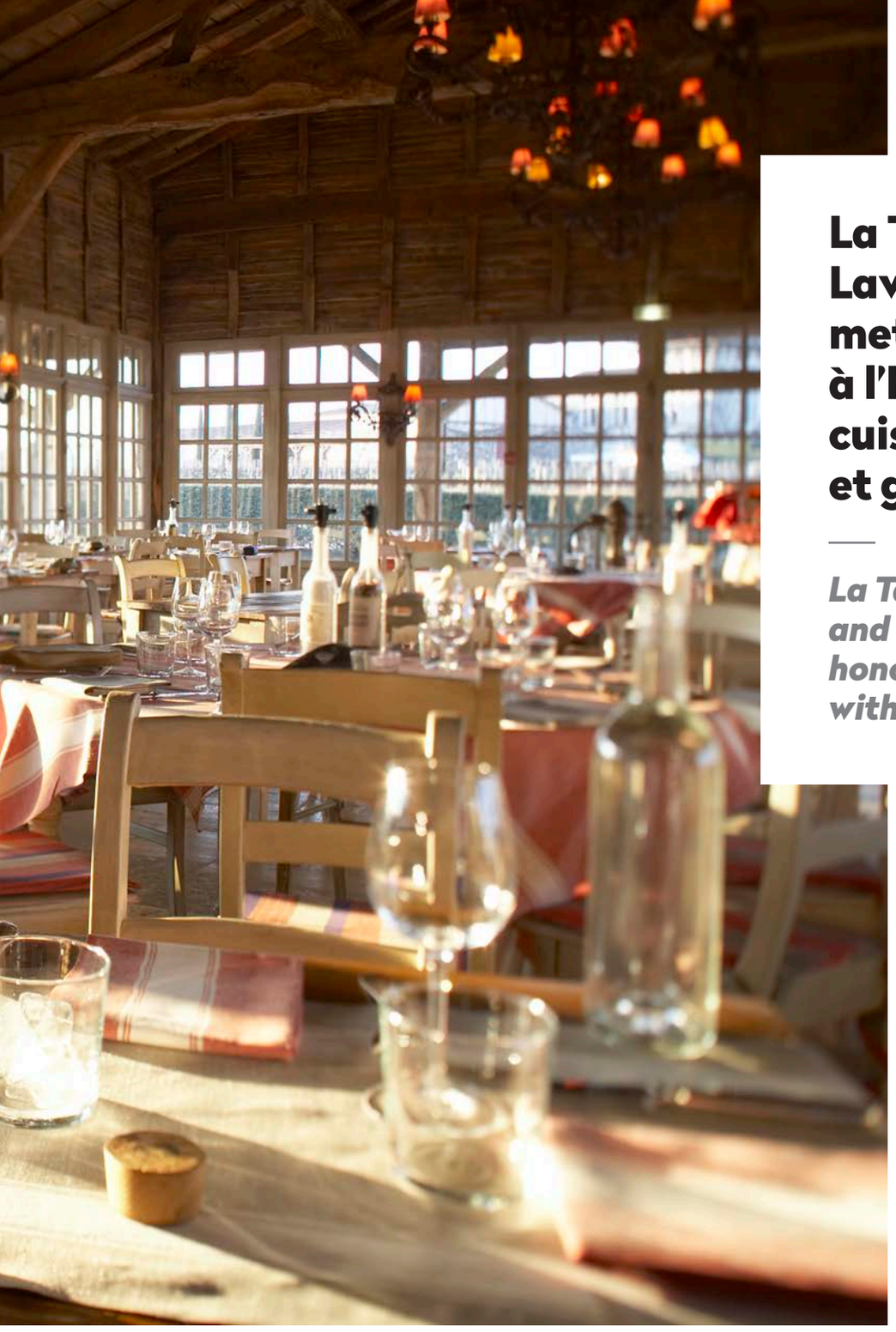
La Collection des Hôtels du Vignoble rend hommage à la gastronomie française à travers des restaurants étoilés, La Grand'Vigne** aux Sources de Caudalie et Le Favori* aux Sources de Cheverny. Mais pas seulement ! La Table du Lavoir à Martillac et L'Auberge à Cheverny vous accueillent tous les jours dans une atmosphère conviviale et décontractée à l'heure du déjeuner et du dîner. Si la première impressionne par sa magnifique charpente en bois du XVIIIe siècle, sa cheminée et son lavoir d'époque, la seconde se distingue par des murs en pierre, une rôtissoire et un élégant billot habillé de carreaux blancs. D'un côté comme de l'autre, les tables et les chaises sont en bois, les nappes de style bistrot, la vaisselle et les couverts chinés dépareillés. Côté cuisine, La Table du Lavoir et L'Auberge mettent le terroir à l'honneur avec une cuisine savoureuse et gourmande réalisée à partir de produits locaux, frais et de saison, sublimée à l'envi par les meilleurs crus. Ces quelques suggestions en témoignent : Foie gras mi-cuit des Landes et confit d'oignons au vin blanc de Pessac-Léognan, Escargots des châteaux en croûte de pâte feuilletée, Merlu de Saint-Jean-de-Luz ou encore Échine de cochon "Roi rose de Touraine" rôti à la cheminée. À l'arrivée des beaux jours, vous pourrez profiter de leurs grandes terrasses ombragées pour partager vos repas en tête à tête avec la nature. Et en cas de faim tardive, vous apprécierez les tapas de ROUGE, le comptoir gourmand des Sources de Caudalie à tout moment de la journée !

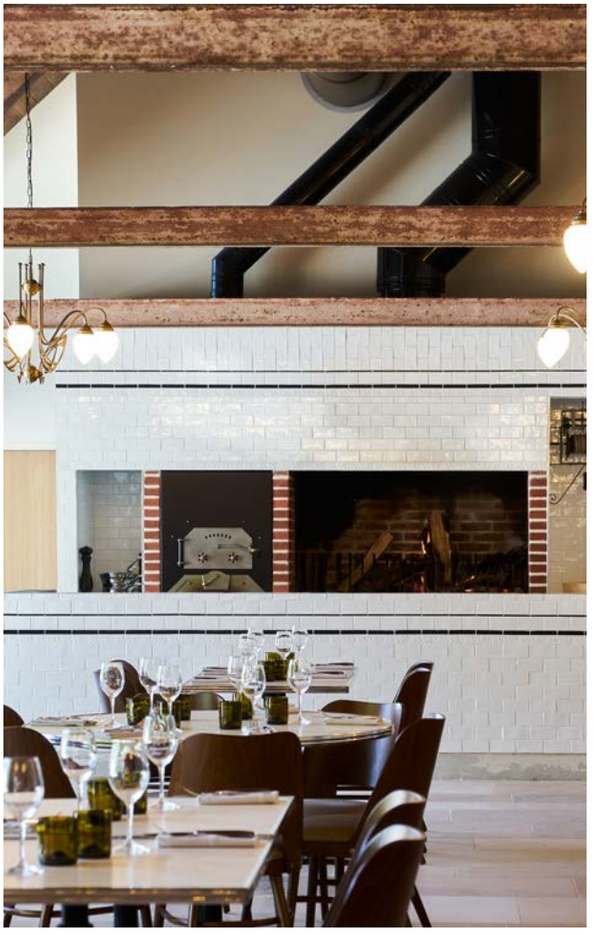
STAR-RATED RESTAURANTS, AND MORE!
Les Sources de Caudalie and Les Sources de Cheverny give priority to family cuisine, tasty and rich, in their restaurants La Table du Lavoir and L'Auberge.

The Hôtels du Vignoble Collection honours French gastronomy in the star-rated restaurants, La Grand'Vigne** at Les Sources de Caudalie and Le Favori* at Les Sources de Cheverny. Though not only! La Table du Lavoir in Martillac and L'Auberge in Cheverny welcome you daily to a warm, casual atmosphere for lunch or dinner. The first impresses for its superb 18th-C. rafters, its hearth and old wash-house, the second for its stone walls, rotisserie and an elegant white-tiled counter. Both offer wooden tables and chairs, bistro-style tablecloths, non-matching tableware from flea markets. They honour the terroir with tasty cuisine made with local products, fresh, seasonal, set off by the finest wines. Try semi-cooked

La Table du Lavoir et L'Auberge mettent le terroir à l'honneur avec une cuisine savoureuse et gourmande.

La Table du Lavoir and L'Auberge honour the terroir with tasty cuisine.





"Foie gras" from Les Landes with onions and white Pessac-Léognan wine, snails in puff pastry, hake from Saint-Jean-de-Luz, "Roi rose de Touraine" pork shoulder roasted in the hearth. In fine weather, their large shaded terraces are ideal to share meals in a head-to-head with nature. For hunger pangs, enjoy tapas from ROUGE, the gourmet grocery of Les Sources de Caudalie!

Ci-dessus, La Table du Lavoir aux Sources de Caudalie. À droite, L'Auberge aux Sources de Cheverny.

La Grand'Vigne. À gauche, L'Auberge.

L'histoire (RENVERSANTE) *de la tarte Tatin*

Le saviez-vous ? La tarte Tatin est d'origine solognote ! Elle a été démocratisée par les sœurs Stéphanie et Caroline Tatin à la fin du XIXe siècle.

La légende raconte que la tarte Tatin est née d'un oubli dans les cuisines d'un hôtel-restaurant du village de Lamotte-Beuvron, au sud d'Orléans, dirigé jusqu'en 1906 par Stéphanie et Caroline Tatin. Fréquentée des chasseurs, l'adresse était réputée pour ses délicieuses tartes aux pommes fondantes et caramélisées. Un jour, constatant l'absence de dessert, l'une des deux sœurs se précipita en cuisine pour préparer une tarte. Elle aurait alors déposé quelques pommes épluchées dans un moule beurré et saupoudré de sucre avant de les mettre au four en oubliant la pâte. Se rendant compte de son erreur, elle aurait déposé celle-ci à la hâte sur les pommes au cours de la cuisson. Lors du service, les pommes caramélisées cuites à l'étouffée et le croustillant de la pâte remportèrent un vif succès auprès des convives. Mais l'on raconte aussi qu'elle serait tout bonnement une tarte aux pommes renversée à la sortie du four et servie à l'envers. Si les sœurs Tatin ont fait connaître la tarte qui porte aujourd'hui leur nom, elles n'en sont pas pour autant à l'origine. En effet, cette tarte aux pommes « renversée » s'inspire de la recette d'une ancienne spécialité

solognote qui se transmettait alors de mère en fille. Quelques années plus tard, la « Tarte des demoiselles Tatin » figure à la carte du célèbre restaurant parisien Maxim's après que son propriétaire l'ait découverte à l'Hôtel Tatin. Il ne fut pas le seul à l'époque à être conquis. Maurice-Edmond Sailland dit Curnonsky, grand ambassadeur de la cuisine française, participa à asseoir la renommée de la tarte Tatin en publiant sa recette dans son ouvrage co-écrit avec Marcel Ruff *La France gastronomique - L'Orléanais* (1926). D'ailleurs, il se dit aussi que c'est lui qui est à l'origine de la légende de la maladresse des sœurs Tatin ! Quoi qu'il en soit, la tarte Tatin est aujourd'hui l'un des desserts préférés des Français. Reconnue dans le monde entier, elle est inscrite au patrimoine immatériel de l'UNESCO et défendue par la Confrérie des Lichonneux de Tarte Tatin depuis 1978.

UPSIDE-DOWN TALE OF THE "TARTE TATIN"

Did you know that the "tarte Tatin" originally came from Sologne? It was democratised by sisters Stéphanie and Caroline Tatin in the late 19th century.

According to legend, the "Tarte Tatin" resulted from forgetfulness in the kitchens of a hotel-restaurant in the village of Lamotte-Beuvron, south of Orléans, run until 1906 by Stéphanie and Caroline Tatin. Popular among huntsmen, it was known for its delicious, melting and caramelised apple pies. One day, seeing there was no dessert, one of the sisters rushed into the kitchen, placed a few peeled apples in a buttered mould, sprinkled them with sugar, and put them in oven, forgetting the pastry. Realising her mistake, she then hastily placed it on top of the apples while they were baking. When served, the melting

La tarte Tatin s'inspire de la recette d'une ancienne spécialité solognote qui se transmettait de mère en fille.

The Tarte Tatin is an old Solognote recipe passed on from mother to daughter.

apples with crusty pastry won a huge success. Though it is also said to be an apple pie simply turned upside-down after baking. And the Tatin sisters did not create it. It is an old Solognote recipe passed on from mother to daughter. A few years later, the "Tarte des Demoiselles Tatin" appeared on the menu of the famous Parisian restaurant Maxim's after its owner tasted it at the Hôtel Tatin. Others were soon conquered: Maurice-Edmond Sailland *aka* Curnonsky, high ambassador of French cuisine, spread its fame by including it in a book co-written with Marcel Ruff, *La France gastronomique - L'Orléanais* (1926). He may also have invented the legend about the sisters' forgetfulness! Whatever... "Tarte Tatin", now one of France's favourite desserts, is world-renowned, listed in UNESCO's Immaterial Heritage, and upheld by the "Confrérie des Lichonneux de Tarte Tatin" since 1978.

FOCUS

La recette du Chef

Ingrédients

7 pommes Royal Gala, 200 g de sucre, 30 g de beurre, ½ gousse de vanille, 2 g de fleur de sel, 1 disque de pâte feuilletée

Préparation

- Éplucher et évider les pommes puis les couper en deux.
- Prendre une poêle antiadhésive avec poignée amovible et commencer un caramel à sec.
- Quand le sucre est bien fondu et brun, ajouter le beurre, la fleur de sel et la gousse de vanille grattée.
- Hors du feu, bien mélanger et ajouter les demi-pommes debout et bien serrées dans la poêle.
- Cuire à 170°C pendant 20 minutes environ.
- Ajouter un disque de pâte feuilletée au-dessus des pommes en le faisant rentrer dans les extrémités de la poêle.
- Continuer la cuisson à 170°C jusqu'à ce que la pâte devienne bien colorée.
- Sortir du four et attendre que la tarte tiédisse.
- Retourner la tarte sur un plat et déguster avec de la glace vanille ou de la crème épaisse.

Frédéric Calmels, le Chef des Sources de Cheverny.

Ingredients

7 Royal Gala apples, 200g of sugar, 30g of butter, ½ pod of vanilla, 2g of salt, 1 disc of puff pastry

Preparation

- Peel and hollow out the apples, then cut in half.
- Take a non-stick pan with removable handle and begin to make dry caramel.
- When the sugar has melted and turned brown, add butter, salt and scraped vanilla.
- Away from the heat, blend well, then add the half-apples upright and tight in the pan.
- Bake at 170°C for about 20 minutes.
- Place a disc of puff pastry on top of the apples, tucking it into the edges of the pan.
- Continue baking at 170°C until the pastry browns.
- Remove from the oven and wait until the tart is luke-warm.
- Turn the tart upside-down on a plate and serve with vanilla ice-cream or thick cream.

24H DANS LA VIE D'UN Chef *PÂTISSIER*

Être Chef Pâtissier dans un Palace, c'est imaginer des desserts à l'assiette bien sûr, mais pas seulement. Anthony Chenoz nous en dit plus sur son quotidien aux Sources de Caudalie.

Anthony Chenoz a grandi aux côtés d'un père cuisinier. Pour s'en démarquer, et par gourmandise, il l'avoue, il a fait le choix de la pâtisserie. Formé auprès de Jean-Luc Rocha à Paris, Meilleur Ouvrier de France, Anthony Chenoz accède à la 3e place des Championnats de France des desserts en 2022 avant de prendre ses fonctions aux Sources de Caudalie. « *C'est une maison incroyable. Le cadre est magnifique, les équipes sont jeunes et motivées et les terrains d'expression nombreux* », détaille-t-il enjoué. En effet, s'il crée les desserts du restaurant doublement étoilé La Grand'Vigne (il vous recommande par ailleurs son dessert signature, le riz au lait), Anthony Chenoz imagine aussi les desserts servis à La Table du Lavoir, les viennoiseries, brioches feuilletées, cakes marbrés et autres flans du buffet de petit déjeuner, mais aussi les gâteaux et biscuits de voyage offerts dans les Suites. Sans oublier les créations spéciales qui rythment l'année. « *Pour Pâques, nous avons créé 80 œufs "Terre de Vignes" pour mettre en avant notre savoir-faire chocolatier. Un travail colossal qui a mobilisé toute l'équipe.* » Les journées du Chef Pâtissier sont donc bien remplies ! « *Le matin avant de démarrer les mises en place, je fais un brief avec le sous-chef qui s'occupe de La Table du Lavoir. Puis, après le service du midi, c'est la coupure. À 18h, c'est une nouvelle journée en quelque sorte qui commence avec le service du soir dans les deux restaurants.* » Organisation, rigueur, patience et pédagogie sont ainsi des qualités indispensables pour mener à bien une brigade auxquelles Anthony Chenoz ajoute « un brin de folie ». En cuisine pour la bonne humeur et dans ses desserts à travers des créations originales, des techniques complexes et des dressages minute pour rendre exceptionnelle la pâtisserie aux Sources de Caudalie.

A DAY IN THE LIFE OF A PASTRY CHEF

Being a Pastry Chef in a Palace means creating desserts in dishes, and much more. Anthony Chenoz tells us about his day at Les Sources de Caudalie.

Anthony Chenoz grew up beside his father, a cook. To stand out and, he admits, due to a sweet tooth, he opted for pastry-making. Trained by Jean-Luc Rocha in Paris, Anthony came 3rd in the 2022 French Championships for desserts before joining Les Sources de Caudalie. "*An amazing place. A magnificent setting, young motivated teams, many possibilities for self-expression.*" He creates desserts for the 2-star restaurant La Grand'Vigne (and recommends his signature rice pudding), and La Table du Lavoir, Viennese pastries, flaky brioches, marbled cakes, flans etc. for breakfast buffets, cakes and biscuits provided in the Suites. Plus special creations year long. "*For Easter, we made 80 'Terre de Vignes' eggs to show our expertise with chocolate. A colossal task mobilizing the entire team.*" A Pastry Chef's days are very full! "*Before setting things out, I hold a briefing with the Sous-chef of La Table du Lavoir. After lunch, a break. 6 p.m., a new day begins with evening service in both restaurants.*" Organization, rigour, patience, pedagogy are thus vital to head a kitchen brigade, to which Anthony adds "a touch of folly". For a good mood in the kitchens and in his desserts, with original creations, complex techniques and on-the-spot plating to make pastry exceptional at Les Sources de Caudalie.

Si Aurélien Farrouil était...

Un vin du Val de Loire ?
Un Silex du Domaine Didier Dagueneau
Une région viticole française ?
Le vignoble de Bordeaux
Un cépage ? Le cabernet sauvignon
Un vignoble étranger ?
La Napa Valley en Californie
Un moment de dégustation ?
Le premier nez, la découverte
Un vin que vous rêvez de déguster ?
Un vin australien du Domaine Penfolds, Kalimna Block 42.

If Aurélien Farrouil were...

A Val de Loire wine?
A Silex from Le Domaine Didier Dagueneau
A wine region in France?
The vineyards of Bordeaux
A grape variety?
Cabernet Sauvignon
A foreign vineyard?
Napa Valley in California
A moment when tasting?
The first aroma, discovery
A wine you dream of tasting?
An Australian wine from the Penfolds Estate, Kalimna Block 42

Interview croisée

AURÉLIEN FARROUIL & THIBAULT DELPONT

Chef Sommelier des Sources de Caudalie & Chef Sommelier des Sources de Cheverny

Rencontre avec les Chefs Sommeliers des Sources de Caudalie et des Sources de Cheverny. À la carte : du vin, de la passion et de belles découvertes !

Avant d'entrer dans le vif du sujet, qu'incarne pour vous le vin ?
Aurélien Farrouil : Pour moi, le vin incarne le partage, la passion, la découverte et la convivialité.
Thibault Delpont : Tout à fait. Le partage englobe l'échange avec les producteurs et les clients, mais aussi la transmission des savoirs et les découvertes.

Les vignes sont la source originelle des Sources de Caudalie et des Sources de Cheverny. Y travailler comme Chef Sommelier s'accompagne d'une certaine responsabilité, n'est-ce pas ?
A. F. : En effet, nous nous devons d'être les ambassadeurs du domaine, de l'appellation et de la région que nous représentons.
T. D. : Certains clients se sentent sans doute plus concernés et ont peut-être plus d'attente vis-à-vis de nous, mais notre métier reste le même que vous soyez novice ou expert en vins ! Pour l'anecdote, le Val de Loire abrite de façon exclusive le Romorantin qui était le cépage favori de François Ier et de sa mère Louise de Savoie.

Parlez-nous de la cave de votre établissement. Quelle est sa spécificité ? Comment évolue sa carte ?
A. F. : La cave des Sources de Caudalie est avant tout une mise en avant du vignoble bordelais. C'est sa plus belle vitrine au cœur de son propre vignoble. Elle s'ouvre aussi à la découverte d'autres régions viticoles françaises et aux vins du monde. Elle est en perpétuelle évolution.
T. D. : La cave des Sources de Cheverny est récente. Depuis l'inauguration en 2020, nous avons multiplié le nombre de ses références par 10. Elle en dénombre environ 600 aujourd'hui. La carte des vins est principalement axée sur la Loire et la variété de ses cépages, mais elle représente aussi les vins de Bordeaux, de Bourgogne, du Rhône, d'Alsace, du Sud-ouest, etc. Je souhaite désormais de l'enrichir de cuvées plus confidentielles. Le sourcing est une autre facette de notre métier.

Quelles sont les clés d'un accord mets-vins réussi ?
A. F. : Pour qu'un accord fonctionne, il faut jouer sur l'alliance des saveurs. L'accord doit être le reflet de la cuisine du Chef. La symbiose entre les arômes est pour moi le pilier de sa réussite. Et vice-versa. À La Grand'Vigne, les assiettes du Chef Nicolas Masse subliment la somptueuse palette de vins de notre carte.
T. D. : En effet, il faut comprendre la cuisine du Chef et savoir où il veut emmener le client avec chacun de ses plats pour faire nos choix. On peut aller dans le même sens que lui… ou pas ! L'accord réussi, c'est parfois aussi créer la surprise.

L'Auberge aux
Sources de Cheverny

JOINT INTERVIEW:
AURÉLIEN FARROUIL & THIBAULT DELPONT

Meet the Head Sommeliers from Les Sources de Caudalie and Les Sources de Cheverny. On the menu: passion, wine and superb discoveries!

First of all, what does wine embody for you?
Aurélien Farrouil: For me, it embodies sharing, passion, discovery and conviviality.
Thibault Delpont: I agree. Sharing includes exchanges with producers and guests, but also passing on expertise and discoveries.

Vines are the original roots of Les Sources de Caudalie and Les Sources de Cheverny. Working there as Head Sommelier must come with a certain responsibility?
A. F.: We have a duty to be ambassadors for the estate, the appellation and the region we represent.
T. D.: Some clients certainly feel more concerned and perhaps expect more from us, but our task remains the same whether a novice or an expert in wines! As an anecdote, the Loire Valley is the exclusive host of Le Romorantin, the favourite variety of François I and his mother, Louise of Savoy.

Tell us about your hotel's cellar. Its special feature? Its evolution?
A. F.: The Sources de Caudalie cellar highlights Bordeaux vineyards. It is their finest showcase in the midst of its own vines. It is also open to discovering other French wine regions and wines worldwide. It is in constant evolution.
T. D.: The Sources de Cheverny cellar is recent. Since its inauguration in 2020, we have multiplied its references by 10. It now boasts about 600. The wine-list mainly focuses on the Loire and the diversity of its grape varieties, though it also presents wines from Bordeaux, Burgundy, the Rhône, Alsace, the south-west etc. I now aim to enrich it with more insider vintages. Sourcing is another aspect of our work.

What are the keys to successful pairing?
A. F.: For it to work, you have to play on complicity between flavours. Pairing must reflect the Chef's cuisine. For me, symbiosis between aromas is the pillar ensuring success. And vice versa. At La Grand'Vigne, Chef Nicolas Masse's dishes glorify our sumptuous palette of wines.
T. D.: To make our choices, we need to understand the Chef's cuisine, where he wants to take his guests with each dish. We can head in the same direction as him… or not! Successful pairing can also mean creating a surprise.

« L'accord réussi, c'est parfois aussi créer la surprise ! »

"Successful pairing can also mean creating a surprise!"

Si Thibault Delpont était...

Un vin de Bordeaux ? Un Château Cos d'Estournel, Grand Cru Classé de Saint-Estèphe.
Une région viticole française ? La Loire pour sa fabuleuse diversité.
Un cépage ? Le Chenin, très présent dans la Vallée de la Loire.
Un vignoble étranger ? L'Allemagne pour ces vins aux tensions et minéralités exceptionnelles.
Un moment de dégustation ? Celui du choix. Avant de déguster, il faut choisir !
Un vin que vous rêvez de déguster ? Un Chambertin Clos de Bèze Grand Cru du Domaine Armand Rousseau.

If Thibault Delpont were...

A Bordeaux wine? Château Cos d'Estournel, Grand Cru Classé de Saint-Estèphe.
A wine region in France? The Loire for its fabulous diversity.
A grape variety? Le Chenin, very prominent in the Loire valley.
A foreign vineyard? Germany for its wines with exceptional intensity and minerality.
A moment when tasting? Making my choice. Before tasting, you have to choose!
A wine you dream of tasting? Chambertin Clos de Bèze Grand Cru du Domaine Armand Rousseau.

L'expérience

GRAND CRU

Alliant un séjour aux Sources de Caudalie, gastronomie, œnologie et bien-être, l'expérience Grand Cru a été pensée à la mesure des fous de vins.

Vous en rêviez ? Le Palace des Vignes l'a fait en imaginant une expérience œnotouristique de haute volée comme il n'en existe nulle part ailleurs. À votre arrivée, les vignes du Château Smith Haut Lafitte qui entourent Les Sources de Caudalie plantent le décor d'emblée de ce séjour 100 % vin exclusif. Passé la réception, un magnifique domaine se dévoile autour d'un étang où la nature règne en maître, le calme et la sérénité aussi. Vous découvrez alors votre spacieuse suite sur pilotis et sa vue imprenable sur les cépages blancs du Grand Cru Classé voisin. De nombreux privilèges vous attendent : le survol en hélicoptère du vignoble bordelais, la visite privée et sur mesure d'un Grand Cru Classé de la région mais aussi la découverte des coulisses du Château Smith Haut Lafitte, ses chais, sa cave et sa tonnellerie, avec la dégustation de ses six meilleurs millésimes à la clé. Vous profiterez également d'un dîner exclusif et privé dans la Tour de Dégustation des Sources de Caudalie. Le Chef Nicolas Masse du restaurant doublement étoilé La Grand'Vigne vous offrira un voyage culinaire en Terre de Vignes à travers un menu en 7 étapes avec accords mets et vins de haute volée. Enfin, les soins d'exception Caudalie qui vous seront prodigués au Spa Vinothérapie® viendront parfaire votre échappée dans le vignoble le plus prestigieux au monde. Une expérience au-delà de vos espérances qui ne pouvait mieux porter son nom.

L'expérience Grand Cru comprend 3 nuits en Suite Signature avec petit déjeuner inclus.
The "Grand Cru" experience includes 3 nights in the Signature Suite, breakfast included.

Une expérience œnotouristique de haute volée comme il n'en existe nulle part ailleurs.

The "Palace des Vignes" makes your dreams come true in a unique wine-tourism experience.

"GRAND CRU" EXPERIENCE

A stay at Les Sources de Caudalie with gastronomy, wine and well-being, the "Grand Cru" experience is meant to spoil wine-lovers.

The "Palace des Vignes" makes your dreams come true in a unique wine-tourism experience. On your arrival, Château Smith Haut Lafitte vines surrounding Les Sources de Caudalie set the scene for this exclusive, 100% wine stay. Once past Reception, a sublime estate unfurls around a lake where nature and serenity reign supreme. Your spacious suite on pilings offers a clear view of white varieties of the neighbouring "Grand Cru Classé". Privileges include a helicopter flight over the Bordelais vineyard, a bespoke visit of a "Grand Cru Classé" in the region, the wings of the Château, its wineries, cellar and barrel workshop, with tastings of its six finest millesimes. A private dinner in the "Tour de Dégustation" at Les Sources de Caudalie, where Chef Nicolas Masse of the 2-star restaurant La Grand'Vigne then offers a 7-course voyage to Wine Land with pairings of wine and dishes. Finally, exceptional Caudalie treatments at the Spa Vinothérapie® will perfect your escape to the world's most prestigious vineyard. An experience well beyond your dreams.

Du vin

À L'ART DE VIVRE

Propriétaires du Château Smith Haut Lafitte depuis 1990, Florence et Daniel Cathiard ont fait l'acquisition en 2020 d'un vignoble historique en Napa Valley.

Florence et Daniel Cathiard ont « réveillé » un grand cru endormi du Bordelais il y a déjà plus de 30 ans, guidés par leur intuition et une inclination au challenge. Ils ont su puiser le meilleur des ceps bordelais et ont investi sans relâche dans le vignoble du Château Smith Haut Lafitte, conduit en bio et biodynamie, pour qu'il puisse produire les meilleurs fruits. Depuis 2020, l'aventure se poursuit en Californie, en Napa Valley, avec Cathiard Vineyard. Cette propriété historique située sur les appellations Rutherford et St. Helena, au pied des monts Mayacamas, a officiellement ouvert ses portes cette année. « *Des vignerons ont cultivé cette terre durant plus d'un siècle. Nous sommes fiers de pouvoir prendre le relai et l'inscrire dans la longévité* », explique Florence Cathiard. Afin d'extraire l'essence unique du terroir de ce vignoble de 25 hectares, des investissements ont été nécessaires. Un nouveau chai a été créé attenant à une charmante old winery, le chai à barriques a été rénové et certaines parcelles de vignes sont déjà traitées selon les méthodes d'agriculture biologique et biodynamique. À terme, la propriété fabriquera ses propres barriques, une autre signature de la famille Cathiard, qui a souhaité importer cette expertise bordelaise de précision avec la création d'une tonnellerie intégrée ouverte au public lors des visites. La gamme Cathiard Vineyard qui comprend un grand vin (Cabernet Sauvignon), deux crus d'assemblage, Founding Brothers et Hora, et des crus confidentiels est à découvrir à la boutique du Château Smith Haut Lafitte, à deux pas des Sources de Caudalie. Sans oublier la visite par la même occasion de son sublime château du XVIIIe siècle.

FROM WINE TO LIFESTYLE

Owners of Château Smith Haut Lafitte since 1990, Florence and Daniel Cathiard acquired an historic Napa Valley vineyard in 2020.

Over 30 years ago, Florence and Daniel Cathiard "reawakened" a great Bordelais vintage, guided by intuition and a taste for challenges. They have been able to draw the best from Bordeaux vines and they have constantly invested in the Château Smith Haut Lafitte vineyard, now organic and biodynamic, so that it can produce the best fruit. Since 2020, the adventure continues in California's Napa Valley, with the Cathiard Vineyard. At the foot of the Mayacamas, this old property officially opened this year. "*Vintners have cultivated this land for over a century. We are proud to take over and give it a future*," says Florence Cathiard. Investments were necessary to exploit the unique terroir of these 41.75 acres. A new cellar now joins a charming old winery, the barrel cellar has been renovated, and some vines already benefit from organic and biodynamic methods. The property will also make its own barrels, another signature of the Cathiard family, who wanted to import this Bordeaux expertise by creating a cooperage open to the public. Comprised of Cabernet Sauvignon, insider vintages and two blending vintages, the Cathiard Vineyard range can be discovered in the Château Smith Haut Lafitte boutique, very close to Les Sources de Caudalie, on a visit to its sublime 18th-C. château.

Depuis 2020, l'aventure se poursuit en Californie, en Napa Valley, avec Cathiard Vineyard.

Since 2020, the adventure continues in California's Napa Valley, with the Cathiard Vineyard.

Le magazine Les Sources
est une édition Mr and Mrs Media
17 rue du Colisée, 75008 Paris
Tél. : +33 (0)1 40 67 08 34

Avec la collaboration de Pauline Troplong
Responsable Marketing & Communication
du Groupe Les Sources

Directeur de la publication
Georges Chemla
gchemla@mrandmrsmedia.com
Directrice adjointe
Emilia Chafir
echafir@mrandmrsmedia.com
Responsable de la rédaction
Charlène Campos,
assistée de Aurélie Billecard
Direction artistique
Marie-Noëlle Heude
Traduction
Jill Harry
Service comptabilité
compta@mrandmrsmedia.com
Crédits photographiques
Marie-Pierre Morel, Guillaume de Laubier,
@itshenriette, Franck Charles / Elliot Paris -
Unsplash, Nathalie Collard, Teddy Verneuil,
@SmallLuxuryHotels, Andy Earl,
Quentin Tourbez, @Vinanimus -
Luc Plissonneau, Lucas Gurdjian,
Getty Images, droits réservés.
Parution
Juillet 2023

La Direction remercie
ses partenaires

Au Gré des Vents

Caudalie

Champagne Deutz

Château Guadet

Château Smith Haut Lafitte

Dubourdieu

Sturia

Wine Ambassador

MR & MRS MEDIA

www.mrandmrsmedia.com

Suivez-nous *Follow us*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.
Excessive use of alcohol is dangerous for your health, consume with moderation. Forthe sake of your health, avoid eating too much fat, sugar and salt.

1755 1794

CHÂTEAU GUADET

GRAND CRU CLASSÉ

Guy-Petrus and Vincent LIGNAC owner winemaker are happy to receive you every day of the year for a tour and tasting.
By appointement only. Certified Organic and Biodynamic.

BIODYVIN

4 RUE GUADET / 33330 SAINT-ÉMILION / TÉL : + 33 (0) 5 57 74 40 04 / CHATEAUGUADET@CHATEAUGUADET.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION