



LES ACTIVITÉS À L'HÔTEL

Les activités ne manquent pas aux Sources de Caudalie. En famille, en solo, en duo ou entre amis, vous en trouverez pour tous les goûts ! Enfilez la toque de Nicolas Masse l'espace de quelques heures, laissez-vous chouchouter au spa, explorez la nature autour de vous, profitez des conseils de nos coachs sportifs pour vous dépasser, visitez notre célèbre vignoble ou encore évadez-vous sur le Bassin d'Arcachon et gardez un souvenir mémorable de votre séjour chez nous !



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Informations et réservation
05 57 83 83 83
reservations@sources-caudalie.com



UNE PARENTHÈSE DE BIEN-ÊTRE



Nos piscines

Abrité dans une magnifique serre, le bassin intérieur est ouvert tous les jours.

Grâce à l'artiste Mathilde de l'Ecotais, vous aurez l'occasion unique de nager dans une œuvre d'art, des feuilles de vignes faisant écho à l'incroyable environnement naturel des Sources de Caudalie.

Profitez également de notre piscine extérieure chauffée, de mai à octobre.

Piscine extérieure ouverte d'avril à octobre, de 8h à 20h
Piscine intérieure ouverte toute l'année de 8h à 20h

Notre bain barrique extérieur

Le bain à remous extérieur, en écho au célèbre bain barrique est quant à lui ouvert toute l'année.

Vous vous prélasserez dans une eau venant directement de la source d'eau chaude à 540 mètres sous terre, tout en profitant pleinement d'un cadre apaisant et ressourçant en matériaux naturels.

Ouvert toute l'année, de 8h à 20h

Le Spa Vinothérapie® et ses bienfaits

Découvrez les bienfaits des extraits de vignes et de raisin alliés à une eau de source naturellement chaude, puisée à 540 mètres de profondeur. L'ensemble de nos soins donnent accès aux infrastructures du Spa : bassin thermal, jacuzzi, hammam...

Découvrez nos rituels signature

Rituel des Sources

Appréciez, au choix, un bain ou un enveloppement de 15 min, un soin modelant à l'huile chaude de 20 min, ainsi qu'un soin du visage Resveratrol lift de 50 min ou d'un autre soin du visage de votre choix, de la même durée.

½ journée – 335 €

Rituel des Vignes

Appréciez, au choix, un bain ou un enveloppement de 15 min, un gommage Crushed Cabernet de 35 min, un massage à l'huile chaude de 20 min ainsi qu'un soin du visage de 50 min.

½ journée – 455 €

Rituel du Dimanche

Ce rituel inclut un soin du visage d'une durée de 50 min, ainsi qu'un soin du corps de 50 min, tous deux à votre choix.

½ journée – 360 €



Le Spa Vinothérapie® et ses bienfaits

Découvrez les bienfaits des extraits de vignes et de raisin alliés à une eau de source naturellement chaude, puisée à 540 mètres de profondeur. L'ensemble de nos soins donnent accès aux infrastructures du Spa : bassin thermal, jacuzzi, hammam...

Découvrez nos cures signature

La Cure des Sources

Le 1^{er} jour se compose d'un bain relaxant, un enveloppement et un gommage Crushed Cabernet suivi d'un massage à l'huile chaude. Le 2^{ème} jour, profitez d'un Rituel des Sources.

2 jours – 700 €

La Cure Grand Luxe

Le 1^{er} jour se compose d'un bain au marc de raisin, d'un gommage Crushed Cabernet, d'un massage corps et d'un soin du visage Resveratrol Lift. Le 2^{ème} jour, profitez d'un enveloppement Miel et Vin, d'une réflexologie plantaire et d'un Massage Eau de beauté.

2 jours – 800 €





UN INTERLUDE DE GASTRONOMIE

Nos restaurants

La Grand'Vigne

Notre restaurant doublement étoilé offre une cuisine délicieuse et authentique. A la manière d'un vigneron, le Chef Nicolas Masse cherche à exprimer l'essence même de ce terroir d'exception et de ses produits : il assemble et compose pour ne finalement retenir que l'essentiel.

La Table du Lavoir

Notre restaurant à la cuisine « bistrot » élaborée et originale vous propose des plats pensés au rythme des saisons.

ROUGE

Découvrez notre épicerie gourmande et bar à vin ROUGE, un lieu de vie et de partage où l'on boit, savoure et profite de bons moments en famille ou entre amis.

Le French Paradox

L'ambiance intimiste autour de la cheminée, des fauteuils en velours et du parquet ciré invite à la dégustation dans les règles de l'art d'une collection de vieux Armagnacs, Cognacs, Whiskies et autres eaux de vie passerillées.





Cours de cuisine - La Grand'Vigne

Retrouvez l'équipe de Nicolas Masse, chef du restaurant 2 étoiles Michelin, La Grand Vigne.

Le samedi matin de 10h à 13h, nous vous proposons une véritable immersion dans le monde de la haute gastronomie. Venez reproduire les meilleures recettes de notre restaurant doublement étoilé. Retrouvez un nouveau thème à chaque cours.

15 février - La Grand'Vigne Terre de Vignes

15 mars - La Grand'Vigne Terre de Vignes

12 avril - La Grand'Vigne Terre de Vignes

17 mai - La Grand'Vigne Terre de Vignes

14 juin - La Grand'Vigne Terre de Vignes

19 juillet - La Grand'Vigne Terre de Vignes

16 août - La Grand'Vigne Terre de Vignes

13 septembre - La Grand'Vigne Terre de Vignes

18 octobre - La Grand'Vigne Terre de Vignes

15 novembre - La Grand'Vigne Terre de Vignes

20 décembre - La Grand'Vigne « Spécial Fêtes »

Samedi 10h-13h

Cours et déjeuner à La Grand'Vigne

en table d'hôtes 265€/pers

Cours de pâtisserie

Offrez-vous un moment de convivialité et de complicité en apprenant à réaliser des créations gourmandes qui raviront aussi bien les petits que les grands. Au cours de ces ateliers interactifs, Anthony Chenoz vous guidera pas à pas dans la préparation de ses recettes signature, vous dévoilant ses astuces et secrets pour des résultats dignes des plus grands pâtisseries.

Le cours est suivi d'un déjeuner en groupe servi en table d'hôtes à La Grand'Vigne.

19 avril – Cours Pâtisserie « Préparer Pâques et ses Chocolats »

06 décembre - Cours Pâtisserie « Bûche de Noël »



Samedi 10h – 13h

Cours et déjeuner à La Grand'Vigne

en table d'hôtes 265€/pers



Pique-nique

Collectionnez des souvenirs mémorables en savourant un pique-nique gourmand préparé avec soin par notre Chef.

Formule à emporter – 35 euros/pers.

- Salade composée de saison
- Une demi-baguette
- Houmous à partager
- Sandwich : jambon de Bayonne, fromage, mayonnaise, salade
- Douceurs sucrées : Madeleine et cannelé
- Fruits de saison
- Bouteille d'eau

Formule à rapporter – 55 euros/pers.

Incluant paniers en osier, couverts et nappe pour que vous puissiez savourer un pique-nique champêtre au cœur de nos vignes.

- Salade composée de saison
- Une demi-baguette
- Terrine de foie gras
- Club sandwich au saumon
- Fromage de notre région
- Pâtisserie à partager et cannelés
- Fruits de saison
- Bouteille d'eau

Pour parfaire votre pique-nique, une sélection de bouteilles de vin peut vous être proposée moyennant un supplément. _____

Réservation minimum 24h à l'avance

Introduction à l'œnologie

Notre chef sommelier Aurélien Farrouil et son équipe vous initient à l'œnologie dans une ambiance conviviale et répondent à toutes vos questions sur le vin.

Vous en saurez plus sur le terroir bordelais et ses différents cépages. Vous apprendrez dans quel ordre et à quelle température servir vos grands crus, quoi choisir entre carafage et décantage ou encore les astuces d'un bon accord mets et vins. Enfin, vous exercerez vos facultés sensorielles et retiendrez le vocabulaire clé.

22 février

22 mars

26 avril

24 mai

21 juin

26 juillet

23 août

20 septembre

25 octobre

22 novembre

13 décembre

Samedi 10h-13h 245 €/pers

Initiation et déjeuner à La Grand'Vigne en table d'hôtes



Au coin du comptoir

Partagez un moment informel avec notre sommelier autour de 3 vins et goûtez des produits d'exception.

Dégustation de 3 vins Prestige

Découvrez une sélection de trois vins de renommée, soigneusement choisis pour leur caractère et leur excellence. Plongez dans une expérience sensorielle raffinée alors que notre sommelier expérimenté vous guide à travers une dégustation immersive, mettant en lumière les nuances subtiles et les notes envoûtantes de chaque vin. Découvrez l'art de l'appréciation du vin dans un cadre élégant et détendu, où chaque gorgée révèle une nouvelle histoire à savourer.

120€ par personne

Dégustation de champagne

Plongez dans l'élégance pétillante d'une dégustation de champagne, une expérience dédiée à l'effervescence et à l'art de la célébration. Laissez-vous transporter dans un monde luxueux pétillant alors que vous explorez une sélection méticuleusement choisie de trois champagnes prestigieux. Sous les conseils experts de notre sommelier, découvrez les secrets de la production du champagne : des caves de la région champenoise aux bulles dans votre verre.

115€ par personne





Atelier de Mixologie

Le shaker n'aura plus de secret pour vous ! Rejoignez notre bar le French Paradox pour un cours privé de mixologie derrière le bar.

L'occasion de découvrir de délicieuses créations à partir d'alcools de la région. Que vous soyez plutôt classique, sur mesure ou bien cocktail à la bordelaise, notre équipe vous enseignera toutes les astuces pour réaliser de savoureux cocktails.

Du lundi au jeudi à 15h30, sur réservation
90€/pers. 4 pers maximum



POUR LES PASSIONNÉS
DE NATURE ET DE SPORT



La Forêt des Sens

La « Forêt des Sens » de 8 hectares est le lieu d'expression privilégié de jeunes artistes contemporains, en majorité bordelais.

Leurs œuvres sont exposées aux éléments et « vivent » avec la nature en totale communion pour certaines, ou au contraire pour d'autres en opposition créatrice ...

Vous serez invités à regarder les jeux de lumières autour d'un sentier parsemé d'œuvres d'art qui serpente entre arbres, fleurs, ruisseaux et vignes, écouter, toucher, sentir et finalement goûter la nature.

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h
Dimanches et jours fériés de 10h à 18h.
Gratuit pour les clients de l'hôtel.

Découvrez les œuvres d'art du domaine

De nombreuses œuvres d'art sont disséminées à travers le domaine Smith Haut Lafitte et les Sources de Caudalie.

En suivant un parcours prédéfini, vous découvrirez l'ensemble de la propriété sous un nouvel angle. De Barry Flanagan à Cesar en passant par Nathalie Decoster, l'art aux Sources de Caudalie n'aura plus de secret pour vous. Une brochure est à votre disposition à la Réception pour vous guider dans votre balade.

Bain de Forêt

Venez vous ressourcer au cœur des bois du Château Smith Haut Lafitte et vivre une parenthèse enchantée aux côtés de José le Piez, arboriste, et Patricia Chatelain, plasticienne et musicienne qui s'intéressent à la relation de l'humain avec l'arbre et la forêt depuis plus de 20 ans.

Il s'agit d'une sortie contemplative en forêt vécue en pleine conscience permettant peu à peu de revenir ici et maintenant et de se reconnecter à l'essentiel.

Cette activité permet de vivre un temps pour soi de connexion à la nature, faire l'expérience sensorielle des sous-bois et les découvrir comme jamais auparavant au travers de courtes méditations guidées et diverses invitations

Le Bain de Forêt diminue le stress, nous apaise, nous ressource, booste notre vitalité, renforce notre système immunitaire, stimule la concentration, l'intuition et la créativité

La balade peut-être suivie d'un déjeuner végétal à ROUGE, notre épicerie gourmande.

Dates de 2024 :

6 avril – 4 mai – 25 mai – 8 juin – 6 juillet – 24 août – 28 septembre – 26 octobre

Avec déjeuner végétal : 95€/pers.

Activité seule : 35€/pers.



Coaching sportif

Tous les samedis et dimanches entre 9h et 12h (entre avril et octobre), nous vous offrons votre séance de sport avec notre coach Julien !

Des sessions sont aussi proposées aux enfants à partir de 4 ans. Pour toute réservation en dehors de ces créneaux, notre coach peut se rendre disponible pour une séance sur mesure. Marche active, course à pied, parcours à vélo, fitness, renforcement musculaire, cours de tennis, Julien s'adapte à toutes vos envies. Il peut aussi vous proposer une randonnée de 1h30 dans les vignes, à la rencontre des grands châteaux de la région.

Session gratuite le weekend d'avril à octobre.

Séance privée sur demande : 90€/heure

Randonnée sur demande : 135€ pour 1h30

Leçon de tennis

Perfectionnez votre jeu lors d'un cours avec un professionnel ! Julien adapte sa séance à votre niveau et peut également enseigner aux enfants.

Cours privatif.

Réservation sur demande. 90€/heure.





Cours de yoga hebdomadaire

Rejoignez nos sessions de yoga les samedi matins. Notre professeure de yoga Charline, du Satnam Club de Bordeaux, vous accompagnera sur le chemin du mieux vivre, pour une harmonie totale du corps et de l'esprit. En fonction du groupe et des envies, Charline adaptera la séance en proposant un cours de Hatha ou bien un cours de Yin.

Le Hatha yoga est un cours de yoga traditionnel, composé d'un enchaînement de postures adapté à tous, d'exercices de respiration et de relaxation. Le Yin, quant à lui, est un cours de yoga doux, restauratif, qui se compose de postures au sol dans un total relâchement musculaire. Un vrai voyage de détente intérieure.

Tous les samedis à 9h, sur réservation
30€ par pers.

Cours de yoga sur demande

Pour nos clients Yogi, nous proposons des cours de yoga sur demande. Nos professeurs vous accompagneront au mieux dans votre pratique, qu'elle soit Vinyasa, Ashtanga, Hatha ou bien d'autres. Experts de la méditation en pleine conscience, ils vous feront voyager à travers une véritable parenthèse de relaxation et de calme intérieur.

Cours privatif.
100€/h pour 1 pers. 190€/h de 2 à 5 pers.

Nos équipements sportifs

Prêt de vélos

L'hôtel met gracieusement à disposition des vélos pour partir à la découverte des domaines viticoles. Plus d'information à la réception.

Location de vélos électriques

Parcourez la Route des Vins grâce à nos vélos électriques.

40€ par journée et par vélo.

Réservation à l'avance recommandée

Salle de sport

Une salle de gym, dotée d'appareils de cardio-training, vous est ouverte pour vous permettre de vous entraîner de 8h à 20h.

Terrain de tennis

Un terrain de tennis est disponible sur réservation de 8h à 20h. Pour plus d'informations, voir avec notre conciergerie.

Parcours de jogging

Entre la forêt et les vignes, un parcours de jogging de 3,5 kilomètres vous attend.

Balade à vélo dans les vignes

Notre coach sportif Julien vous accompagne lors d'une promenade à vélo d'une heure et demi à travers plusieurs châteaux des environs bordelais. Vous traverserez les domaines des châteaux Smith Haut Lafitte, Carbonnieux, La Louvière, Larrivet Haut Brion, Haut-Bailly et Rochemorin.

Tous les jours selon disponibilité
135€ la balade d'1h30, de 1 à 8 personnes





A LA DÉCOUVERTE DU CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE

Activité « Circuit découverte » au Château Smith Haut Lafitte

Vous découvrirez les chais de blanc et de rouge, le cuvier et la tonnellerie du château et vous terminerez par la dégustation d'un premier et d'un second vin du château.

Atelier tous les jours
25 €/pers. et 12.5€/enfant.

Activité « Masterclass » au Château Smith Haut Lafitte

Cet atelier met en lumière la philosophie du domaine, ses valeurs et sa passion renouvelée au fil des millésimes. Une dégustation exceptionnelle de 5 grands vins concrétisera votre immersion dans l'histoire du château, en suivant une visite privée à travers nos chais et nos caves.

810 €/groupe.

Activité « Vers le paradis » au Château Smith Haut Lafitte

Les portes de la cave privée de propriétaires s'ouvriront pour vous après la découverte sur mesure du domaine et la dégustation du premier vin du château en blanc et en rouge.

50 €/pers à partir de 5 pers
Forfait de 205 € jusqu'à 4 personnes.

Atelier « Terre de vins et d'art » au Château Smith Haut Lafitte

Notre sol offre une richesse infinie qui se traduit à travers les vins, et se découvre en parcourant les chais. C'est aussi une terre qui accueille des sculptures monumentales qui racontent la passion sous un angle inédit. La dégustation conclut ce parcours original.

Uniquement le weekend. 48 €/pers.



Atelier « Dans les pas du vigneron » au Château Smith Haut Lafitte

Expérimentez le quotidien d'un chef de culture ou d'un maître de chai et comprenez les multiples facettes du métier de vigneron. Au cœur des vignes ou des chais, prenez part aux divers travaux en fonction des saisons. Atelier précédé d'une découverte des chais, suivi d'une dégustation.

Disponible seulement pendant les vendanges
(de début septembre à fin octobre)

Sur réservation, selon disponibilité

129 €/pers.

L'atelier sensoriel

Les parfums de chêne de la tonnellerie et ceux des vins en vieillissement, vous plongeront dans un atelier immersif où tous vos sens seront en éveil. Appréciez à l'issue de cette visite une dégustation à l'aveugle de 3 vins de la propriété, accompagnée de chocolat. L'occasion de découvrir les différentes typicités de notre terroir de graves et de laisser s'exprimer vos sens olfactifs et gustatifs.

Sur réservation

180 €/groupe de 1 à 4 pers.



ÉCHAPPÉE



Virée sur le Bassin d'Arcachon

Découvrez le Bassin d'Arcachon à bord de la pinasse (bateau traditionnel) des Sources de Caudalie pour une journée de détente inoubliable.

Ce voyage débute au port d'Arcachon près de sa criée, vous passez ensuite près de la célèbre Ile aux Oiseaux et de ses cabanes tchanquées, puis découvrez la beauté de la Dune du Pyla, débarquez sur le Banc d'Arguin puis allez jusqu'à la jetée du Cap Ferret voir les eaux du Bassin se glisser dans l'Océan...

Location de la pinasse (essence & skipper)
A partir de 1380 € la demi-journée

Virée éclectique et électrique

Découvrez toute la beauté de notre région en louant notre BMW I3 (5 portes) pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes, idéale pour des escapades dans les vignes ou pour une sortie en ville.

Du Bassin d'Arcachon, à Saint Emilion en passant par Bordeaux, notre région est riche en découvertes et en loisirs.

250€ par jour de 10h à 18h.
Autonomie : 170 km par jour.
Réservation à l'avance recommandée.





Les Sources de Caudalie
Chemin de Smith Haut Lafitte
33650 Bordeaux-Martillac



T. + 33 (0)5 57 83 83 83
reservations@sources-caudalie.com
www.sources-caudalie.com