



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX



MICHELIN
2024

DOSSIER DE PRESSE

UN SITE EXCEPTIONNEL

C'est au cœur des vignes du Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé de Graves, que naît l'établissement hôtelier « Les Sources de Caudalie » en 1999.

Alice et Jérôme Tourbier n'ont cessé depuis de faire évoluer ce ravissant hameau 5 étoiles de 61 chambres et suites, aux trois restaurants et au Spa Vinothérapie®, alliance thérapeutique d'une eau de source chaude aux extraits de vignes et de raisin...

Le travail et la passion du couple ont donné à ce lieu la chaleur d'une maison de famille, en cultivant l'attention aux détails des plus grands palaces.

Le French Paradoxe pour devise
Les Sources de Caudalie ont fait du

« French Paradox » un art de vivre à part entière.

Cette théorie défendue par de nombreux diététiciens et cardiologues du monde entier reconnaît les vertus préventives du vin rouge, grâce aux anti oxydants qui limitent le développement des maladies cardiovasculaires.

Depuis plus de vingt ans, Alice et Jérôme Tourbier sont animés d'une profonde volonté de créer un lieu dédié aux autres et une quête perpétuelle d'un art de vivre unique, tourné vers la nature.

L'art de vigne est né.



UNE ARCHITECTURE EN HARMONIE

Dans cet environnement enchanteur, où la vigne est l'architecte du paysage, Les Sources de Caudalie représentent un hameau de six maisons dont les lignes sont empreintes au style aquitain traditionnel.

L'architecte Yves Collet a conçu un lieu en parfaite harmonie avec l'environnement.

- La **Bastide des Grands Crus** évoque le patrimoine viticole régional
- Le **Comptoir des Indes** nous ramène à l'époque des colonies orientales
- La **Maison du Lièvre** et ses airs de maison landaise
- L'**Île aux Oiseaux** invoque la réserve naturelle du Bassin d'Arcachon

- La **Grange au Bâteau** se fait les échos des eaux aquitaines de la Garonne au Bassin d'Arcachon
- Enfin, le **Village des Pêcheurs** représente les célèbres cabanes tchanquées.

Cet ensemble de bâtisses atemporelles semble avoir toujours fait partie du paysage, et ce, grâce à l'utilisation de matériaux bruts, anciens et recyclés. Les charpentes de l'auberge champêtre La Table du Lavoir et de la piscine intérieure ont été travaillées à partir de bois du XVIIIème siècle, récupérés dans les chais des châteaux voisins.

L'ART AU COEUR DU VOYAGE

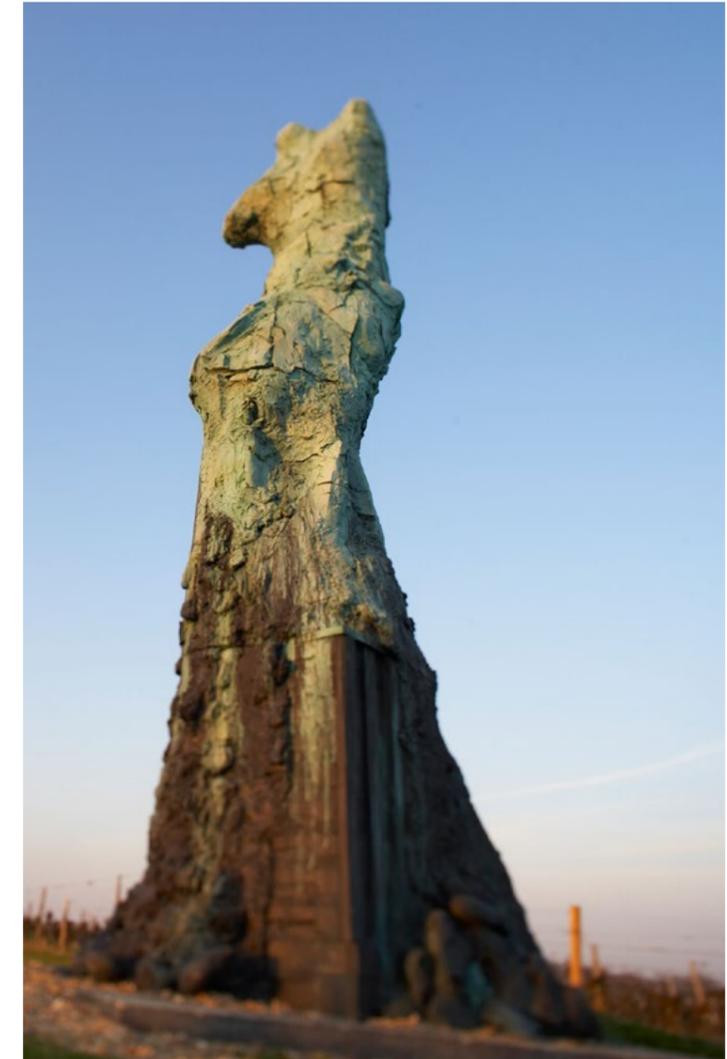
Tout au long d'un séjour aux Sources de Caudalie, la curiosité est piquée et mise en éveil par une ambiance et une décoration exclusives.

En extérieur, les œuvres d'art dispersées çà et là à travers les jardins, les vignes et la Forêt des Sens invitent à suivre un parcours culturel où des artistes mondialement connus côtoient les œuvres de jeunes créateurs bordelais.

C'est avec fière allure que se dressent devant nous la Venus Bordeaux de Jim Dine, le lièvre Hospitality de Barry Flanagan ou encore La Grappe de la Terre Promise de Yvan Theimer.

Et si l'envie nous prend de nous prélasser au bord de la piscine intérieure, c'est une vue macrosco-

gique d'une photographie de Mathilde de l'Écotais - représentant nos baies favorites - que l'on retrouve immergée au fond du bassin. Une prouesse technique pour la seule piscine de France ouverte au public à découvrir aux Sources de Caudalie.



Dans les espaces intérieurs, la décoration à la fois chaleureuse et intemporelle, créée par Alice Tourbier et Delphine Sauvaget, fait de l'hôtel une maison de famille où l'on se sent bien.

Un lieu où se ressourcer, moderne et élégant, aux lignes épurées sans en effacer le cachet traditionnel.

Les matériaux utilisés sont toujours nobles mais jamais ostentatoires. Le bois tient une place importante au cœur de l'hôtel. Le mobilier et les accessoires de décoration sont soigneusement sélectionnés pour apporter des touches contemporaines.

Des créations sur mesure viennent parfaire le décor et remettre l'art au centre de l'expérience. On observe, par exemple à la réception, un majestueux tapis créé par Lia Rochas et réalisé sur mesure par les Ateliers

Pinton, ou encore des luminaires Hiromi et Condition Origin spécialement conçus pour l'hôtel.

Le bar de l'hôtel a été pensé comme une pièce à part. Un endroit où l'on aurait envie de s'installer pour déguster un bon verre du précieux nectar. Pour créer cette pièce intimiste, Delphine Sauvaget a recouvert les murs de merisier afin de créer une boîte chaleureuse. Au sol, trois essences de bois défilent, se croisent et s'entrecroisent dans un dessin rappelant le sol de la villa Necchi à Milan. Pour parfaire ce cocon, une grande banquette en velours kaki et des fauteuils en bois et cordes viennent affiner le décor.



Dans les chambres, la décoration se veut à la fois inspirée et inspirante. Le mobilier chiné au gré des brocantes coexiste en harmonie avec les œuvres d'art et les objets créés spécialement pour la maison.

Les têtes de lit en frêne font ressortir les murs aux teintes minérales pour certaines et terreuses pour d'autres. Les précieux textiles de Bruder Fabrics, qu'ils soient tissés, tramés, bouclés, apportent chaleur et douceur. Accompagnée de la Galerie Française, Delphine Sauvaget propose dans chaque chambre une sélection de tableaux uniques.

Le tout crée un ensemble harmonieux. Un luxe discret pour un raffinement dans les moindres détails.

Chaque chambre porte un nom qui lui est propre et fait écho à l'histoire d'Aquitaine, de son terroir et de son

vignoble. De La Plage des Américains, à la Part des Anges, en passant par Les Chartrons, elles évoquent, à elle toutes, la richesse du patrimoine local.

La plus iconique, l'Île aux Oiseaux, rappelle dans son architecture les cabanes tchanquées de Bassin d'Arcachon, alors que son nom est un clin d'œil à l'île éponyme à la forte densité de faune ornithologique. Côté décoration, cette Suite Signature fait l'objet d'un partenariat particulier. De célèbres designers l'on relookée au fil des années. Depuis 2019, c'est le couturier Rabih Kayrouz qui a imaginé un décor épuré et subtil, aux notes orientales.





ZOOM SUR L'ÎLE AUX OISEAUX

La grande particularité de la Suite par Rabih Kayrouz est qu'elle se compose d'une seule et même pièce.

Aucun mur, aucune cloison ne trouble le regard et les espaces se délimitent naturellement grâce aux meubles disposés dans la Suite.

On trouve ainsi un coin salon avec table et chaises pour travailler ou prendre un repas, un canapé dans le prolongement du lit sur lequel on peut s'étendre tout en gardant pleine vue sur tout l'espace.

Installé dans une estrade spécialement faite sur mesure, le lit domine le centre de la pièce et offre une vue sur toutes les fenêtres qui entourent la Suite. On peut ainsi regarder les vignes, le lac ou le va-et-vient des autres occupants de l'hôtel qui se dirigent au spa, le tout, sans être vu bien entendu.

«Il était important pour moi d'avoir une chambre simple et lumineuse, pensée comme une grande sculpture» explique Rabih Kayrouz.

Au coeur de cette Suite, on retrouve les codes propres à la culture orientale et méditerranéenne. Ainsi, le lit conçu d'un seul bloc évoque sans détour les méridiennes sur lesquels on se prélassait des heures durant. La chambre, intégralement blanche rappelle les maisons que l'on peut trouver dans les villages Grecs ou l'intérieur des maisons Libanaises. Immédiatement, on est plongé au coeur de cette ambiance paisible où les minutes semblent durer des heures.

«Je souhaitais qu'on vive dans cette chambre, qu'on profite de ce lieu comme d'un endroit où l'on peut dormir, manger, lire, en prenant le temps de se détendre et d'apprécier réellement le luxe de ne rien faire ».

LA CHARTREUSE DU CHÂTEAU LE THIL

A 1,5 kilomètre de l'hôtel Les Sources de Caudalie, la chartreuse du Château Le Thil abrite neuf chambres et deux suites, ainsi que des salons de réception.

La belle demeure du XVII^e siècle, jadis résidence estivale de la famille de M. Duffour-Dubergier, maire de Bordeaux en 1855, sied au sein d'un superbe parc séculaire, voisin des bois du Château Smith Haut Lafitte et propice à la rêverie.

Une fois franchie la porte voûtée entourée de deux belles lanternes de cuivre, ses hôtes y découvrent un univers de détente et de raffinement hors du temps.

Les salons de réception sont autant de lieux cosy pour prendre le petit-déjeuner, participer à une dégustation ou tout simplement prendre le temps de se détendre.

Deux majestueux escaliers de pierre conduisent aux nouvelles chambres aux ambiances particulières, étonnantes et parfois détonantes. Dans chacune, les styles se mélangent et se contrastent; mobilier chiné et imprimés audacieux se mêlent, mais toutes conservent la touche « buco chic » chère à Alice Tourbier, la propriétaire des lieux.

Par l'attention portée aux détails et la qualité des matériaux et éléments de mobilier, la Chartreuse du Château Le Thil dégage une ambiance intimiste, au luxe feutré ; à l'instar des Sources de Caudalie, elle rayonne de la chaleur d'une maison de famille.

Les chambres sont réservables à la nuit, mais la chartreuse est également privatisable. La demeure se fait alors maison particulière le temps d'un week-end en famille ou d'un séminaire professionnel.





LA GRAND'VIGNE, TERRE DE VIGNES

Nicolas Masse trouve en son terroir, sa Terre de Vignes, la ligne directrice épurée, affinée de sa cuisine.

«Sublimer avec un profond respect pour l'essence même du produit, sans transformer.»

La révélation lisible d'une harmonie entre cette Terre de Vignes, ce terroir, les hommes qui la travaillent, les fruits qui en naissent et le cuisinier. Les menus 5 ou 7 étapes sont proposés pour une immersion dans le vignoble des Graves, dans l'univers de Nicolas. Pris par la main et guidé, comme une dégustation oenologique pour aller à la rencontre de l'essence même du terroir.

Rendre à la nature ce qu'elle nous apporte au quotidien

Aux Sources de Caudalie s'il est une chose dont nous sommes fiers, c'est notre terroir : ce cadre exceptionnel que nous offre la nature avoisinante.

Nous jouissons depuis vingt ans de cet environnement fabuleux et nous avons à cœur de le protéger.

En 2015, le potager, les ruches et la petite ferme du Jardin des Abeilles voient le jour dans le but de réduire l'importation de produits et d'approvisionner les cuisines en œufs frais, fruits, légumes et fleurs comestibles : une fraîcheur maximale dans l'assiette tout en ayant zéro transport.

Une équipe unie

Autour de Nicolas, l'équipe est là, soudée, fidèle. Chacun porte la même conviction, les mêmes valeurs de sincérité, de respect et de passion.

Anthony Chenoz, Chef Pâtissier.
Pierre Frindel, sous-chef de La Grand'Vigne.

Aurélien Farrouil, Chef Sommelier et ambassadeur de la maison depuis plus de 16 ans.



LA TABLE DU LAVOIR & ROUGE

A La Table du Lavoir, le chef réécrit l'histoire du terroir régional, et propose des plats gourmands dans un cadre authentique. Au XIX^e siècle, ce sont les femmes des vigneronnes qui venaient laver leur linge dans cet espace devenu aujourd'hui un lavoir reconstitué.

La charpente est composée à partir de bois du XVIII^e siècle récupérés dans les chais du Médoc, et les portes vitrées à petits bois s'ouvrent aux jours chauds pour accéder à la terrasse abritée.

Dans la salle, la vaste cheminée d'époque réchauffent les coeurs en hiver. Des pièces d'argenterie dépareillées, achetées au poids, voisinent avec les tissus anciens qui vêtissent les tables du Lavoir.

ROUGE, c'est le lieu de la convivialité et de la décontraction. La salle, toute de bois vêtue, en impose avec son étonnant bar cathédrale, et s'ouvre aux beaux jours sur une vaste terrasse où prendre le soleil...

Parce que la cuisine du chef Nicolas Masse est ancrée dans la région aquitaine, l'épicerie gourmande et bar à vins ROUGE ne déroge pas à la règle et est le reflet du terroir du Sud-Ouest. Conserves artisanales, confits de vin et jambons ibériques se dégustent sur place ou s'emportent, et la très large sélection de vins de Bordeaux habille les murs.



LA VINOThÉRAPIE® CAUDALIE

Premier Spa Vinotherapie®

C'est sur les terres du vignoble familial Smith Haut Lafitte que la marque de cosmétiques Caudalie, aux extraits de vigne et de raisin, a vu le jour grâce à la découverte des actifs des polyphénols de pépins de raisin.

Pionnier en France, qui ne comptait alors que des instituts de beauté et des thalassothérapies, le Spa Vinotherapie® allie depuis plus de 15 ans les vertus d'une eau de source naturellement chaude puisée à plus de 540 mètres sur les terres du domaine, à celles des extraits de vigne et de raisin.

Ce spa de 1500 m² propose des soins exclusifs à base des produits Caudalie aux propriétés anti-oxydantes et anti-âge, comme le célèbre Gommage Crushed Cabernet, l'Enveloppement au miel de Gironde et à la levure de vin, le Bain Barrique ou le modelage Vigneron...

Se laisser porter et découvrir

Le bâtiment, dont les volumes rappellent les anciens séchoirs à tabac, s'harmonise parfaitement avec le paysage environnant grâce à l'alliance du bois et de la pierre.

À l'intérieur, l'atmosphère est contemporaine. La lumière, les sons et les couleurs procurent la sensation de paix si précieuse pour l'âme et le corps.

L'arrivée au spa depuis l'hôtel se fait par une très jolie coursive extérieure avec vue sur la piscine de plein air. Les vestiaires donnent sur la salle de repos, jouxtant la piscine intérieure et le hammam. De cette salle, la vue est panoramique sur le vignoble du Château Smith Haut Lafitte.

BAIN DE BAIES

Les anciennes feuilles de Merlot, qui décoraient le fond du bassin intérieur des Sources de Caudalie, laissent place à une toute nouvelle œuvre immergée de Mathilde de l'Écotais.

Les Sources de Caudalie et l'artiste ont tout naturellement choisi un cliché de baies de raisin. Avec cette vue macro et en toute transparence, l'empreinte de ces grains de caviar bordelais semble comme numérisée, figée dans le temps.

Mais pourquoi le raisin ? Ici, à Martillac, la vigne et le raisin sont à l'origine de tout ce qui nous entoure : le Château Smith Haut Lafitte, les Sources de Caudalie, la Vinothérapie et tout ce qui en découle. Associer le bois brut de la charpente de la piscine à cette photo de baies était pour Mathilde comme un retour à la nature avoisinante, une décomposition poétique des éléments

qui dessinent un pied de vigne.

Une façon inédite de découvrir toute la richesse d'un raisin : ses veines, son jus, ses pépins. Ce travail autour du vivant et de l'organique s'inscrit pleinement dans le travail artistique de Mathilde de l'Écotais.

Une expérience unique de plonger au cœur d'une œuvre d'art. D'en observer l'évolution et les changements à la lumière du soleil et sous l'ondulation de l'eau. La voir défiler sous nos pieds et prendre vie à mesure de nos mouvements.



INFORMATIONS PRATIQUES

Les Sources de Caudalie

40 chambres et 21 suites à la décoration personnalisée, dont 14 grandes suites.
11 chambres dans la chartreuse du Thil dont 2 suites.

Restaurants et bars

La Grand'Vigne, deux étoiles au guide Michelin : mercredi au dimanche de 19h à 22h et les samedi et dimanche de 12h à 14h.

La Table du Lavoir : ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h.

ROUGE : ouvert tous les jours de 10h à 22h en saison, de 10h à 18h hors saison.

Bar du French Paradox : ouvert tous les jours.

Services

Voiturier

Bagagiste

Accueil en réception 24h/24, Room service

Conciergerie

Blanchisserie

Coiffeur sur demande, Baby-sitting sur demande

Loisirs

Visite du Château Smith Haut Lafitte et dégustation

Prêt de vélos

Salle de sport équipée, Parcours santé dans les bois et Tennis

Piscine extérieure chauffée, piscine couverte chauffée, Jacuzzi extérieur

Cours de dégustation de vin et cours de cuisine

Tour en pinasse du Bassin d'Arcachon

Le service Conciergerie est à votre disposition pour organiser vos excursions

Spa Vinothérapie

1500 m² pour 20 cabines dont 1 cabine double VIP et 4 cabines de soins visage

1 salle de repos avec hammam et 1 piscine intérieure à remous

1 piscine extérieure

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h, et le dimanche de 9h à 13h

Espace presse

<https://www.sources-caudalie.com/presse/presse-privee>

Mot de passe : Sources*

Informations et réservations

Les Sources de Caudalie

Chemin de Smith Haut Lafitte - 33 650 Bordeaux-Martillac

Tél. 05 57 83 83 83 - Fax. 05 57 83 83 84

www.sources-caudalie.com - reservations@sources-caudalie.com

Propriétaires : Alice et Jérôme Tourbier

alice.tourbier@sources-caudalie.com ;

jerome.tourbier@sources-caudalie.com

Directeur : Nicolas Gachet

nicolas.gachet@sources-caudalie.com

Accès

Gare de Bordeaux St Jean : 20 min

Aéroport de Mérignac : 20 min

TARIFS 2024

Les Sources de Caudalie

Chambre Confort à partir de 310 €

Chambre Prestige à partir de 360 €

Junior Suite à partir de 580 €

Suite Prestige à partir de 790 €

Suite Signature à partir de 950 €

Petit-déjeuner 30 €

Supplément demi-pension 75 € (tarif par personne et par jour, mini. 2 nuits)

La Chartreuse du Château Le Thil

Chambre à partir de 250 €

Suite à partir de 380 €

Petit-déjeuner 20 €

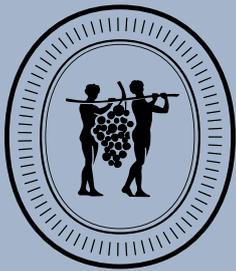
La Grand'Vigne

Menu 5 étapes 175€

Menu 7 étapes 230€

La Table du Lavoir

Menu entrée - plat - dessert 50€



Les Sources de Caudalie - Palace des Vignes

Chemin de Smith Haut Lafitte

33650 Martillac

Tél : +33 (0)5 57 83 83 83

www.sources-caudalie.com

Contacts presse

Emmanuelle Gillardo : emmanuellegillardo@emmalab.co

+33 (0)6 72 91 87 71