

Les Sources de Caudalie : un 5* au cœur des vignes

24 juillet 2024 - Michèle Lasseur



Les « Sources de Caudalie » est un hôtel-spa 5 étoiles niché dans le vignoble du Château Smith Haut Lafitte, grand cru classé de Graves. Alice et Jérôme Tourbier ont imaginé un ensemble en totale harmonie avec l'environnement proche, qui conjugue art de vivre, nature et culture.

Entre vignes et forêts



Vue sur le vignoble et les chais du château Smith Haut Lafitte à Martillac. © M Lasseur.

Le Château Smith Haut Lafitte remonte au XIV^e siècle. Ce domaine de 87 hectares sur une butte (Lafitte– en ancien français) abrite un vignoble d'exception, avec des ceps qui puisent leurs ressources à plus de six mètres de profondeur. Et des métiers de passion et de tradition : tonneliers fabriquant les fûts de chêne, forgeron pour ferrer et soigner les chevaux de trait qui travaillent dans les vignes. Résultat : des vins de Bordeaux remarquables, bien construits, équilibrés, tout en nuances. Florence et Daniel Cathiard, propriétaires du Château, ont parsemé au fil des années leur vignoble de sculptures monumentales.



Le « Lièvre de l'hospitalité », œuvre du sculpteur gallois Barry Flanagan (1941-2009), s'élance au-dessus des vignes.

Hôtel de luxe et grande cuisine



Au cœur du vignoble des Graves, à Martillac dans le Bordelais, l'hôtel "Les Sources de Caudalie" propose 49 chambres et 7 suites réparties en 6 maisons : Le Comptoir des Indes, La maison du Lièvre, le Village des Pêcheurs, l'Île aux oiseaux... Tout évoque en effet l'Aquitaine, son océan et son bassin, ses terroirs et ses pays, son architecture et ses métiers. Mon coup de cœur : la suite « Le Vent du Large », nichée dans La Grange au Bateau.

L'Île aux oiseaux



Les Sources de Caudalie. Suite signature l'Île aux oiseaux. © Matteo Conti.

La plus mythique des Suites Signature, l'île aux oiseaux rappelle les cabanes tchanquées du Bassin d'Arcachon. Un cocon de 50 m² avec une terrasse sur pilotis. Après Maison Martin Margiela, Maxime Simoëns et Delphine Manivet, ce fut au tour de Rabih Kayrouz d'habiller Cendrillon, l'iconique Suite, simple et lumineuse, tout de blanc vêtue, si ce n'est la grande armoire en bois et les chaises du designer danois Hans Wegner (1914-2007). La chambre a été pensée comme une « grande sculpture » explique le couturier libanais. Il l'a d'ailleurs décorée avec des objets chinés à Beyrouth. Lina Audi, créatrice de Liwan, réputée pour ses sélections originales, y a aussi disposé des tables champignon en cuivre étamé.

La Table du Lavoir



Les Sources de Caudalie. Terrasse de la Table du Lavoir. © Philippe Castex.

Une bonne halte après une promenade dans le vignoble pour déguster une cuisine « bistrot ». La charpente a été construite avec du bois récupéré dans les chais de Lafitte-Rothschild et les menus sont présentés sur d'ancien battoirs. Pour l'apéritif, le « French Paradox », un bar club aux fauteuils en cuir et à l'ambiance intimiste, est l'endroit idéal pour déguster de vieux armagnacs, cognacs ou whiskies. 16 000 bouteilles reposent dans la cave.

Un spa vinothérapie



Sources de Caudalie. La piscine intérieure accessible uniquement aux résidents © M Lasseur.

Le spa est doté de plusieurs cabines de soins, d'un hammam, d'une piscine avec jacuzzi et de salles de repos. Comme le reste de l'hôtel, il a majoritairement été construit avec des matériaux naturels. Notez le saisissant contraste entre les matières rustiques (vieilles poutres, carrelages anciens, pierres) et l'atmosphère chic et luxueuse de ce lieu. Alice Tourbier a su créer des ponts entre le vignoble, le restaurant qui s'appelle « Grand'Vigne » et le spa où sont utilisés les produits Caudalie, la marque de soins bio fondée par sa sœur Mathilde Thomas. Les atouts ? Une eau de source riche en minéraux et oligo-éléments puisée à une profondeur de 540 mètres alliée aux polyphénols, un agent anti-âge bien connu contenu dans les grains de raisin.

Le restaurant « Grand'Vigne », 2 étoiles Michelin



Depuis 2009, le chef Nicolas Masse met sa passion et son savoir-faire pour régaler les convives qui ont le privilège de savourer sa cuisine aux Sources de Caudalie. © M Lasseur.

Un cadre raffiné pour découvrir la cuisine du chef Nicolas Masse, une cuisine inspirée par le terroir. Le menu comporte 7 étapes : 3 entrées, 1 poisson, 1 viande, 2 desserts et ce n'est pas... gargantuesque. Mise en bouche et en appétit avec une tartelette surmontée de lamelles d'anguille fumée. Suivi d'une bouchée à base de foie gras agrémentée de grains de raisin marinés au Pineau des Charentes. Puis une 2e tartelette avec une crème champignons. Le Saint Pierre cuit dans un beurre d'algues, est accompagné d'une émulsion de vin blanc avec des petits poireaux sauvages des vignes. Servi avec un verre de Puligny-Montrachet, 2019. Les desserts sont signés du chef pâtissier Anthony Chenoz.

Chemin de Smith Haut Lafitte 33650 Martillac www.sources-caudalie.com

PRATIQUE



Les Sources de Caudalie. Maison du lièvre au soleil couchant. © G de Laubier.

Offre « Escapade vivifiante » – 3 nuits(Pension complete a La Table du Lavoir, un diner au restaurant 2* La Grand'Vigne, seances d'activites sportives, bain a la vigne rouge puis au marc de raisin, enveloppement Merlot, soins a l'huile de pepin de raisin, soin visage, gommage...). À partir de 3 220€ (pour 2 personnes). Offre « Echappee Buco'Chic » – 2 nuits(une demi-journee de soins au Spa by Caudalie comprenant un bain ou un enveloppement de 15 minutes, un modelage a l'huile chaude de 20 minutes ainsi qu'un soin visage de 50 minutes, 1 diner a la Grand'Vigne – restaurant 2 etoiles, 1 repas a La Table du Lavoir). À partir de 1 930€ (pour 2 personnes)<https://sources-caudalie.com/offres-speciales/>

« Château Smith Haut Lafitte », Grand cru classé de Graves, Pessac LéognanChemin de Smith Haut Lafitte33650 BORDEAUX-MARTILLACH<http://www.smith-haut-lafitte.com/>

« Caudalie », Produits cosmétiques, Spa Vinothérapie@<http://www.caudalie.com/>

Texte : Michèle LasseurPhoto d'ouverture : Michèle Lasseur

<https://universvoyage.com/les-sources-de-caudalie-un-5-au-coeur-des-vignes/>