

# DU PÉPIN AU SARMENT BIEN-ÊTRE GREEN & ÉLÉGANT



**"PUIS Y'A BORDEAUX LA BOURGEOISE AVEC SON GRAND CRU CLASSÉ. QUE L'ON DÉGUSTE DANS L'EXTASE, DANS LES GRANDS LIEUX NEW-YORKAIS."** CE N'EST PAS AVEC NOTRE RÉCIT D'ESCAPADE QUE NOUS TORDRONS LE COU AU CLICHÉ VÉHICULÉ DANS LE TITRE 3-0 DU GROUPE LES OGRES DE BARBACK. GRAND BIEN NOUS FASSE!

PAR SYBILLE WALLEMACQ

APRÈS QUELQUES HEURES de voyage en train, nous arrivons à la gare de Bordeaux Saint-Jean. Destination finale: Les Sources de Caudalie, à Martillac. Il semblerait que la "drache" belge se soit invitée dans nos valises. Le ciel est gris et les terres sont gorgées d'eau. La Gironde est haute mais elle se maintient dans son lit. Les panneaux indiquant la direction des "châteaux" se succèdent. À l'horizon, des tours se dessinent, entourées de pieds de vigne à perte de vue dont les lignes sont brisées par des statues monumentales. Château Smith Haut Lafitte

est un vignoble que l'on ne présente plus. Sa renommée est internationale. Alice et Jérôme Tourbier sont les heureux propriétaires du premier palace écolabellisé au monde, le Palace des Vignes, implanté dans le domaine susmentionné. Faisant partie de la communauté *Small Luxury Hotels of the World*, ses standards sont limpides: anti-chaîne, anti-uniformité, espaces intimes dans des endroits inhabituels. Outre sa localisation dans un domaine viticole historique, son écrin naturel sublimé par un parcours de *land art* et son cahier des charges luxueux

et green, le Palace des Vignes nous fait la promesse d'une parenthèse voluptueuse.

## LA NATURE DANS SON ADN

Dans leur exploitation et leur gestion, Les Sources de Caudalie ont le développement durable comme critère. Les bases sont jetées et le reste suit. L'éco-labellisation en 2023 constitue un jalon de reconnaissance de cette vision durable développée dans la charte "Responsabilité sociétale des Entreprises de la collection des Hôtels du Vignoble", le groupe hôtelier d'Alice et

Jérôme Tourbier. Outre Caudalie, la collection comprend Les Sources de Cheverny (voir encadré) et elle s'étendra prochainement à d'autres régions viticoles françaises. Le duo d'entrepreneurs a acquis récemment le château de Gilly en Bourgogne (ouverture prévue au printemps 2025) et le château d'Isenbourg sur les hauteurs de Colmar, en Alsace. Dans ces demeures historiques, les amateurs de vins du monde entier peuvent se ressourcer en pleine nature et profiter d'une bulle épicerie de haut vol où la règle des 5 "R" est de mise (NDLR: refuser tous les produits à usage unique et privilégier les achats sans déchet, réduire la consommation de biens, réutiliser (réparer) tout ce qui peut l'être, recycler tout ce qui ne peut pas être réutilisé et "rendre à la terre"). Au Palace des Vignes, cela se traduit par 1001 gestes: de la table du petit déjeuner aux produits locaux, avec un maximum de vrac, jusqu'aux salles de bain habillées de marbre des Pyrénées...

#### **UN VOYAGE DANS LE VOYAGE**

Quelques heures après notre arrivée, nous avons embarqué pour un itinéraire en "Terre de Vignes" orchestré de main de maître par le chef Nicolas Masse et le jeune directeur de La Grand'Vigne\*\*, Louis Morin. Sept étapes comme autant de prétextes à démontrer l'excellence des produits issus des terres aquitaines. Pour se mettre en route, nous avons dégusté une infusion froide de plantes... de l'arrosoir! Rien que cela. Blague à part, ce breuvage (à base de tagette, sauge, lavande, etc.) nous était servi comme il l'est aux vignes: "afin d'être en bonne santé". Le travail de toute l'équipe, jeune, dynamique et enthousiaste, nous a permis de déguster les merveilles locales, mettant en valeur la pureté de la matière première. Légumes, fleurs comestibles et herbes fraîches sont travaillés en permaculture dans le potager adjacent aux cuisines. Les produits sont sourcés localement et, s'ils ne sont pas disponibles, au plus proche de Martillac. En apéritif, les ravioles "rendues croquantes" avec leur farce d'herbes fraîches, les bouchnons rouges fourrés à la crème de foie gras aux extrémités pailletées d'hibiscus et les tartelettes en bouchée moutarde et leurs tranches de pickles de radis montées en volume ont placé la barre extrêmement haut. À ce stade, nous appelons cela de la voltige. S'ensuit une halte d'une prouesse mémorable: l'écrevisse cuite aux jus de citrons (yuzu, jaune, vert...) garnie de caviar et de fleurs. Délicate et iodée, cette entrée

accompagnée d'un Anjou noir 100 % chenin est gravée dans notre mémoire.

Les accords mets-vins suivants méritent quelques lignes également, qu'ils aient été de fusion, de couleur, régionaux ou d'opposition:



et les couleurs, c'est en termes de préférence que l'on s'exprime, la qualité étant orfèvree.

#### **DU RAISIN À LA PEAU**

Installer un spa en vinothérapie coule de source si l'on pense "circularité". Avec Caudalie,



## CHEVERNY

Dans le Val-de-Loire, aux Sources de Cheverny, la seconde adresse bien-être et remise en forme de Caudalie, inaugurée en septembre 2020, le bien-être se conçoit dans sa globalité. À travers le corps, mais aussi l'esprit: les offres de retraites de yoga, sophrologie et autres bains de forêt sont nombreuses.

[sources-caudalie.com](http://sources-caudalie.com)



la betterave jaune travaillée en rouleau garni de poisson fumé et sa crème d'Isigny au vin blanc; la noix de Saint-Jacques zébrée de lamelles de truffe noire sur dés de céleri branche et émulsion fine de jus de Saint-Jacques au vin blanc/Riesling alsacien; le butternut avec farce de graines et yuzu sur du merlu glacé surmonté de caviar et émulsion d'oursin/Fieuzac blanc; la biche cuite basse température pour ne pas accentuer le caractère fort du gibier avec son glaçage aux champignons, baies de genièvre et pomme soufflée. Quant à la halte fromagère, elle relevait de l'initiation à un nouveau type d'accord: fromages et jeunes pousses. C'est Louis Morin qui a cherché à innover lors de son arrivée à la Grand'Vigne\*\* il y a quelques mois. À ce niveau de gastronomie, l'expertise et l'exigence sont telles qu'on ne peut que saluer les promesses de découverte. En ce qui concerne les goûts

c'est chose faite. Reconnu pour ses propriétés antioxydantes, le raisin règne en maître à la carte des soins du spa des Sources de Caudalie. Un havre de paix au milieu des vignes dans lequel l'intérieur et l'extérieur se répondent. Les espaces ouverts inventent la lumière naturelle et les paysages qui confèrent aux lieux leur cachet. On se laisse chouchouter par les délicates mains de Raphaël pour un soin visage *Signature Vinoperfect* avec l'effet éclatant des pierres chaudes et froides.

#### **BAINS DE CULTURE**

Entre les échoppes bordelaises récemment classées au Patrimoine mondial de l'Unesco, ses grands châteaux et son paysage culturel dynamique, Bordeaux offre 1001 prétextes à une escapade. *A priori*, avec le soleil en prime. Mais cette fois, cette "drache" nous colle aux baskets, littéralement.