

En Bourgogne, Les Sources de Vougeot, un 5-étoiles né sous de très bons auspices

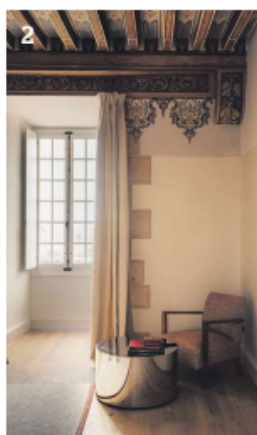
Laurence Haloché
Envoyée spéciale à Gilly-lès-Cîteaux

Alice et Jérôme Tourbier perpétuent leur approche visionnaire d'une hôtellerie de luxe, infusée de vinothérapie, avec cette troisième adresse qui ouvre le 26 février. Visite en avant-première.

Entre Beaune et Dijon, tout GPS baccusien sait indiquer la Côte de Nuits. Arrêt à Gilly-lès-Cîteaux... Un bourg d'environ 600 âmes, à moins de 3 kilomètres des circuits fléchés qui désignent les panneaux de la grand-messe vinicole bourguignonne : Vougeot, Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Gevrey-Chambertin... Le pas de côté attire dans ce village les hédonistes séduits par son caractère simple et authentique, son patrimoine architectural né sous l'impulsion des moines cisterciens. Et c'est au château de Gilly, inscrit aux Monuments historiques, ancien prieuré du VI^e siècle fortifié au cours de la guerre de Cent Ans, résidence des pères abbés de Cîteaux au XVII^e siècle, qu'Alice et Jérôme Tourbier ont décidé d'écrire un nouveau chapitre de leur aventure hôtelière. Le 28 janvier dernier, le couple recevait la Légion d'honneur pour avoir, depuis plus de vingt ans, promu un écotourisme associant un savoir-vivre à la française, tourné vers la nature, le bien-être de l'esprit et du corps avec la vinothérapie. Les Sources de Caudalie, inaugurées en 1999, à Martillac, ont ouvert la collection des hôtels du vignoble avec un premier palace au cœur des vignes bordelaises. En 2020 naissaient Les Sources de Cheverny dans le Val de Loire, à proximité des châteaux de la Loire. Aux Sources de Vougeot, pas de vignes sous les yeux. Mais quelques menus kilomètres nous séparent des premiers coteaux bourguignons. Nous y sommes.

L'apaisement s'impose

Franchir la grille et son ancien pont-levis, enjambant des douves en herbe, permet de laisser derrière soi l'époque actuelle. Quelques pas suffisent pour qu'opère la grâce d'un allègement vertical vous élevant tout en douceur vers un nuage de félicité : « *sicut in celo et in terra* », « sur la terre comme au ciel ». Pas besoin d'avoir la foi du charbonnier pour sentir l'apaisement qu'inspire le lieu. La sobre architecture des bâtiments, organisés comme un hameau autour de l'église Saint-Germain - actuellement fermée pour travaux -, vise l'essentiel. Sans ostentation. Deux ans de travaux sur 6 000 m² ont permis de donner à ce patrimoine historique la configuration correspondant à l'esprit des maisons de famille initié par le couple Tourbier, dès 1990, aux Sources de Caudalie, près de Bordeaux. Leur parti pris ? Honorer cette noble simplicité qui redéfinit le luxe, et répond aux attentes d'une clientèle exigeante sans être guindée. Quoi de plus sympathique que l'idée d'être reçu dans l'ancienne cuisine du prieuré ? Casseroles de cuivre et chaudrons appartiennent au passé. Le respect des règles a imposé un hédonisme plus monacal. Aucun changement invasif n'a été autorisé. Seul se dresse, en guise de desk, un bloc brut de pierre de Bourgogne coupée dans la masse. Une sobriété animée, toutefois,



1. Vue aérienne du château de Gilly, écrin des Sources de Vougeot.
2. L'un des 50 chambres et suites de l'établissement.
3. Le spa Caudalie a pris place dans l'ancien cellier du XIV^e siècle. JULES FOCONE

par l'impressionnante cheminée, où crépite un feu de bois venu réchauffer la météo chagrine de l'hiver.

S'asseoir dans les canapés donne le temps d'admirer les voûtes gothiques et leurs arcs d'ogives à la beauté immuable. Ce transport dans le passé est la force des établissements qui bénéficient du cachet d'un patrimoine revivifié avec respect. Faut-il encore avoir le courage d'affronter les contraintes d'une réhabilitation sous haute surveillance ! Mission confiée avec succès au duo d'architectes Chevalier & Guillemot, spécialistes des monuments classés. De pièce en pièce, différents univers se dévoilent. Changement d'ambiance avec le bar très cosy, sa cheminée, ses abat-jour juponnés, ses lustres dorés... Le vert anglais gagne uniformément les murs, les rideaux, les assises drapées de velours. Une tapisserie contemporaine aux motifs géométriques joue l'harmonie, sans rupture. Rien ne heurte le regard. Dans ce cadre convivial, on dégustera en début ou en fin de soirée l'un des somptueux grands crus de la région ou un cocktail maison.

Quelques enjambées permettent de rejoindre l'une des 25 chambres (18 à 59 m²), dont un dortoir de 2 lits superposés, situées dans les anciens communs entièrement rénovés. Dénommée Vrilles de la Vigne ou Pierre de Nivelle, en hommage à un ancien père abbé, chacune a son charme. Dans notre chambre, la Voûte céleste, des tissus fleuris de Pierre Frey donnent un style champêtre, appuyé par quelques meubles et objets chinés, avec, çà et là, des photographies modernes, un luminaire seventies...

C'est joli, sans geste affirmé des décorateurs de l'Atelier Saint-Lazare. La salle de bains est élégante et fonctionnelle. Litière de qualité, télévision, Wi-Fi et domotique intuitive assurent tout le confort et les prestations d'un hôtel 5 étoiles. À deux extrémités du domaine, le Moulin de la Vouge abrite une suite prestige (100 m² avec terrasse et bain tonneau extérieur) et le Pavillon des Jours, où trois autres chambres sont idéales pour des familles nombreuses. À leur situation en retrait s'ajoute la présence de la Vouge, rivière dont les 33 kilomètres - l'âge du Christ - finissent par se jeter dans la Saône.

Authenticité du lieu et élégances modernes

Dormir au château est une tout autre expérience. Les 22 chambres, la plupart étant accessibles uniquement par un escalier, bénéficient de la patine d'une demeure historique où l'austérité n'a pas toujours régné. La suite la Vigne rose (105 m²), notamment, s'avère particulièrement spectaculaire avec ses volumes, ses plafonds à caissons peints richement décorés, ses fresques rares, ses tomettes ou son parquet en point de Hongrie. L'implication d'artisans locaux pour créer un bar privatif, une bibliothèque murale a permis de préserver la mémoire du lieu tout en apportant des élégances modernes chargées de sens, que ce soit dans le choix d'une céramique d'une signature locale ou de livres sur le terroir bourguignon. Les nombreuses et hautes cheminées révèlent un point de vue sur la cour intérieure, les douves, livrées désormais à des moutons d'Ouessant, ou le jardin à la française, que l'été fera fleurir à l'anglaise. Les plantations en cours réclameront encore quelques printemps pour venir transformer véritablement le paysage. De même, les mois à venir doivent permettre l'usage d'une piscine extérieure et d'un tennis.

Aux Sources de Vougeot, Alice et Jérôme Tourbier perpétuent leur approche visionnaire et singulière d'une hôtellerie de luxe infusée de vinothérapie. Ici, le spa Caudalie s'avère une pure merveille. De la robe de bure au doux

peignoir, du vin aux soins à base de raisin, il a pour cadre l'ancien cellier du XIV^e siècle, où les moines faisaient vieillir le célèbre Clos de Vougeot. Le plus impressionnant est sans nul doute la piscine. Dans les deux bassins de nage se dessinant de part et d'autre de colonnes millénaires, quelques brasses ou massage de jets d'eau sous les croisées d'ogives vous immergent dans un univers hors sol, et hors du temps. C'est un atout majeur de ce bâtiment habilement recomposé avec, en mezzanine, un salon de repos aménagé dans l'esprit d'un appartement, un sauna, une salle de fitness - modeste en taille. Les sportifs peuvent, sans réservation, participer le samedi matin à des séances animées par un coach. À l'étage, dans une atmosphère plus intimiste, une enfilade de 7 cabines de soin, spacieuses (dont deux duos et une PMR), s'égrenent en chapelle et invitent à une déconnexion à l'horizontale. Les protocoles de Caudalie sont identiques aux autres adresses du groupe avec des produits riches en polyphénols de pépins de raisin aux vertus anti-âge et antioxydantes. Et l'assurance de séances courvées d'attentions personnalisées.

On ne saurait séjourner en Bourgogne, et ses fameux climats inscrits sur la liste du Patrimoine mondial de l'Unesco, sans évoquer l'importance de la gastronomie. Aux Sources de Vougeot, on se régale dès le petit déjeuner - copieux et varié avec d'excellents pains de la boulangerie du village - servi dans l'orangerie ou sur sa terrasse dès les beaux jours. La fresque champêtre de Sophie Estève, les assises revêtues d'un tissu vert et blanc de Nobilis font entrer la nature dans cette vaste véranda lumineuse, orientée plein est, très agréable. Deux autres restaurants permettent de varier les plaisirs. À l'Auberge des Cîteaux, dans un nouveau bâtiment parfaitement intégré, l'ambiance est davantage celle d'une brasserie, avec sa cuisine ouverte où œuvre la brigade de Julien Martin, originaire d'Avallon. Tables en bois, vaisselle en porcelaine fleurie, cheminée... La carte est bistrotière. Du jambon persillé au bœuf bourguignon, les plats s'inscrivent dans un répertoire culinaire régional sans

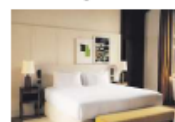
+ CARNET DE ROUTE

Y ALLER

Gilly-lès-Cîteaux est accessible par l'autoroute A6. En train, TGV Gare de Dijon - environ 1 h 30 de Paris -, puis liaison TER d'une quinzaine de minutes jusqu'au quai de la gare du bourg.

SÉJOURNER

Les Sources de Vougeot, 50 chambres et suites, de 350 € à 1 140 € la nuit. Petit-déjeuner : 30 € par personne. La table gastronomique du Clos de la Tour, dîners du mercredi au dimanche, déjeuners le week-end, menus à 120 € (4 étapes) et 180 € (6 étapes). L'Auberge des Cîteaux, ouverte tous les jours, menu à 45 € (entrée, plat, dessert), carte environ 60 €. Sources-vougeot.com



QUE VOIR, QUE FAIRE

L'hôtel met à disposition des vélos classiques ou électriques permettant de rejoindre les villages et vignobles alentours : Chambolle-Musigny (3,3 km), Morey-Saint-Denis (3,3 km), Vosne-Romanée (3,7 km), Nuits-Saint-Georges (5,5 km), Gevrey-Chambertin (6,7 km)... Visites de domaines viticoles, dégustations privées, ou visites de sites historiques emblématiques - Les hospices de Beaune, par exemple - sur demande.

L'histoire cistercienne des Sources de Vougeot se prolonge forcément par la découverte de l'abbaye Notre-Dame de Cîteaux, à Nuits-Saint-Georges (15 minutes en voiture). Fondée en 1098, elle a grandement été détruite pendant la tourmente révolutionnaire. Restent quelques bâtiments, la bibliothèque, le définitoire. Dix-neuf frères s'adonnent encore, selon la règle de saint Benoît, à la prière et au travail. Ils vendent d'ailleurs un excellent fromage de lait de vache. Citeaux-abbaye.org

Autre incontournable, le château du Clos de Vougeot (1,6 km). Monument d'exception avec ses 900 ans d'histoire, il est le chef d'œuvre de la Confrérie des chevaliers du Tastevin, où se déroulent les fameux banquets bachiques lors desquels sont célébrés les grands vins de Bourgogne. Ouvert toute l'année à la visite. Closdevougeot.fr

s'endormir sur leurs sarmets. Mais c'est surtout au Clos de la Tour, la table gastronomique, que se découvre l'étendue du talent de ce chef qui a obtenu une étoile Michelin au Château de Collas. Dans une salle d'une sobriété élégante qui s'ouvre sur un charmant jardin se déguste une proposition de très haute tenue. Croque-monsieur d'escargots, noix de saint-jacques en sous-bois, huître flambee en Capucine... Les deux menus dévoilent des nourritures terrestres et des breuvages célestes. C'est tout simplement divin.

Sous l'aurore qui illumine les lieux bénis par Bacchus, ces trois Sources distillent cette douceur de vivre presque angélique que jamais ne recherche. Une invitation aux grâces d'un temps de paix et d'hédonisme, au sein d'une Bourgogne préservée. Où l'on se plaît déjà à rêver de la prochaine adresse, promise pour 2027, en Alsace, au château d'Isenbourg, sur les hauteurs de Colmar. ■

Écoutez toute l'actualité
des jeunes talents avec
Thierry Hillériteau

"Nouvelle génération", chaque mardi à 20h
dans le Journal du Classique
avec **LE FIGARO**

