



## Dossier spiritueux

# Aux origines de l'œnotourisme de luxe

Alice et Jérôme Tourbier ont hissé Les Sources de Caudalie, dans le Bordelais, parmi les plus beaux hôtels de France au sein d'un vignoble. Après un deuxième établissement ouvert à Cheverny, le couple s'apprête à s'implanter sur d'autres terroirs viticoles réputés.

Par Sylvain Ouchikh

À la fin du mois de septembre dernier, le roi Charles III du Royaume-Uni entamait une visite de quelques jours en France. Après une escale à Paris, il s'est rendu à Bordeaux en compagnie de son épouse pour une visite du Château Smith Haut Lafitte. Cette propriété viticole n'a pas été choisie au hasard. En effet, elle est depuis quelques années déjà une fervente adepte de la culture de la vigne selon les principes de la biodynamie, rappelant ainsi les convictions écologiques profondes du roi sur ces questions. Mais ce domaine n'est pas seulement en pointe sur l'agriculture durable, il l'est également dans le secteur de l'œnotourisme de luxe avec son palace Les Sources de Caudalie. « C'est une aventure que nous avons commencée en 1999 sur les terres du château appartenant à mes beaux-parents, Florence et Daniel Cathiard », explique Jérôme Tourbier, le fondateur des Sources de Caudalie avec sa femme Alice, « l'idée nous est venue alors que nous étions encore étudiants suite à ce que réalisaient les parents d'Alice sur le domaine. » Dès le rachat, les Cathiard ont la formidable intuition qu'il faut être au plus près du consommateur.

Une conception évidente aujourd'hui mais d'une audace folle dans les années 1990, où tous les châteaux prestigieux du Bordelais avaient les grilles fermées. Il était impossible d'y effectuer des dégustations, à moins d'avoir ses entrées. Smith Haut Lafitte fut alors le premier à organiser des visites au sein de la propriété avec des guides agréés.

### Vin, gastronomie et bien-être

Devant le succès, l'idée germe de construire un établissement hôtelier. « Le père d'Alice a tout de suite été ambitieux, il a eu l'idée d'un projet d'ampleur dès le départ. C'était à risque mais ce fut l'une des clés de la réussite », estime Jérôme Tourbier. Au fur et à mesure des années, l'établissement de 40 chambres et 21 suites monte en gamme au point de recevoir, en 2017, le label suprême de « palace » (ils ne sont que 31 en France).

Autre clé de la réussite, la personnalisation des chambres, elles possèdent toutes une touche particulière. Ce fut un parti pris dès le départ en 1999 par Alice et Jérôme. « Nous avons été l'un des premiers hôtels avec des objets chinés. Cette décoration évolue constamment au fil des années. Nos hôtes ne trouvent pas le même intérieur dans toutes les chambres. Elles ont chacune un nom unique aussi. On adore cette logique-là. Nous venons juste de rénover totalement toutes les chambres avec le soutien de la décoratrice d'intérieur Delphine Sauvaget », détaille Alice Tourbier. Le nec plus ultra étant de séjourner dans la suite dénommée « L'île aux oiseaux » en hommage aux cabanes que l'on trouve au cap Ferret. La conception de cette dernière est confiée à intervalle régulier à un designer, artiste ou décorateur qui a carte blanche pour exprimer sa vision. Actuellement, elle est décorée par le couturier Rabih Kayrouz.

Le concept d'une hôtellerie de luxe mêlant le vin, la gastronomie et le bien-être avec les spas Caudalie (la marque de cosmétique fondée par la sœur d'Alice, Mathilde Thomas et son mari Bertrand) va se dupliquer dans les principales appellations viticoles de France, comme l'expose Jérôme Tourbier : « Il faut une offre hôtelière haut de gamme dans les grands vignobles de France, avec de la nature et de la tranquillité. C'est pourquoi nous avons ouvert en 2020 Les Sources de Cheverny, à proximité des forêts de Sologne et des vignes de la Loire. » D'autres ouvertures sont prévues : les achats récents du Château de Gilly, ancienne résidence des abbés de Cîteaux en Bourgogne, à proximité du Clos de Vougeot, et du Château d'Isenbourg, sur la route des vins d'Alsace, vont permettre d'enrichir la collection des « Sources ». Un délai de dix-huit mois sera nécessaire pour une rénovation en adéquation avec le raffinement des établissements de Martillac et de Cheverny. L'exigence a toujours besoin de temps.