



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Paulliac • France

UNE MAISON UNIQUE
AU CŒUR DU MÉDOC



01 | **LE CHARME DISCRET**
D'UNE GRANDE MAISON

02 | **UNE TABLE ÉTOILÉE**
ANCRÉE DANS LE TERROIR MÉDOCAIN


03 | **LE VIN**
SELON ARNAUD LE SAUX

04 | **LE VILLAGE DE BAGES**
HÉDONISME ET CONVIVIALITÉ



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Pauillac - France

S O M M A I R E



Seul Relais & Châteaux et seule table étoilée du Médoc, la chartreuse de Cordeillan-Bages est un véritable lieu de vie où la famille Cazes cultive le charme discret et l'élégance chaleureuse d'une maison au décor nouvellement rénové.

Cette année, 9 mois seulement après l'arrivée du nouveau chef Julien Lefebvre, le restaurant gastronomique a été auréolé de sa première étoile au Guide Michelin en février 2018. À 37 ans, Julien Lefebvre est en première ligne : il est le Chef Exécutif de Cordeillan-Bages, en charge du restaurant gastronomique mais aussi du Café Lavinal, le bistrot du village à quelques pas de l'hôtel, récompensé cette année d'un Bib Gourmand.

A 2h de Paris en TGV, Cordeillan-Bages propose une escale idyllique, un point de départ idéal pour découvrir les paysages, les vignes et les produits du terroir médocain : une destination oenotouristique par excellence.

01

LE CHARME DISCRET
D'UNE GRANDE MAISON



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Pauillac · France

PASSÉ LA GRILLE BLANCHE,

au bout d'une allée, on découvre une élégante chartreuse de pierre blonde, à la sobre façade, posée tranquillement **au milieu de jardins et de vignes.**

Bienvenue au Château Cordeillan-Bages, havre de paix aux portes de Bordeaux, entre l'Estuaire de la Gironde et les plages de l'Atlantique, au cœur du vignoble de Pauillac.

La maison de maître actuelle est une chartreuse dont le corps principal remonte au milieu du XIXe siècle. Ses deux tourelles plus anciennes, sont le vestige de la première demeure construite au XVIIe siècle.

Conjuguant le vin et l'univers culturel, l'ambition de la famille Cazes a toujours été de placer Lynch-Bages au cœur de la promotion d'un art de vivre qui se partage aujourd'hui au Château Cordeillan-Bages et au village de Bages.

En 2016, le Réseau des Capitales de Grands Vignobles (Great Wine Capitals Network) a décerné à la famille Cazes son Grand Prix Best Of d'Or pour la France.

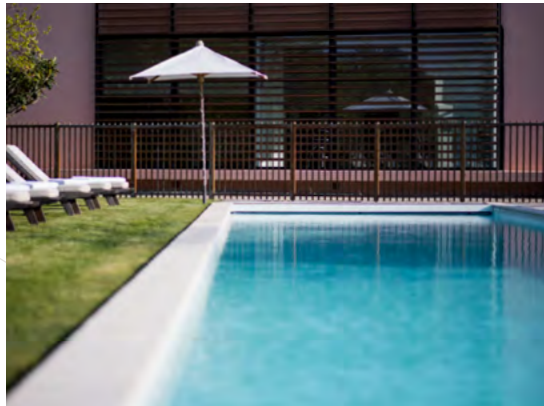


A photograph of a sophisticated interior space. The walls are covered in dark green wallpaper with a dense floral pattern. A large, ornate chandelier with multiple lit orange shades hangs from the ceiling. A large window with white shutters and gold curtains allows natural light into the room. The furniture includes a white wingback chair, a bright orange armchair, a beige armchair, and a dark blue sofa. A round wooden coffee table holds a small bowl. In the background, a dark console table displays several bottles and a vase of yellow tulips. A white door is visible on the left side of the room.

UN
INTÉRIEUR
PAISIBLE
ET ÉLÉGANT

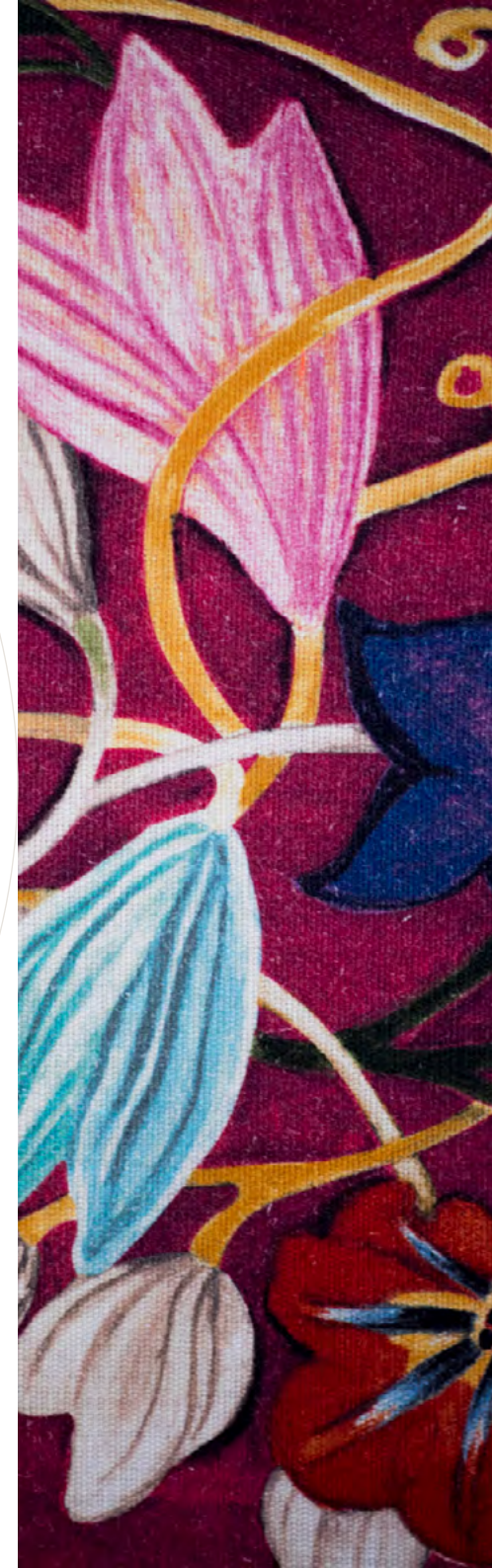


À partir de 1989, la propriété a été aménagée en un splendide Relais & Châteaux de 28 chambres lumineuses, avec salle de fitness, sauna et piscine. Au cœur du vignoble, le restaurant, membre des Grandes Tables du Monde, récompensé d'une étoile au Guide Michelin 2018, poursuit son épopée gastronomique avec Julien Lefebvre aux commandes.



OÙ L'ART ILLUSTRE LE SÉJOUR

Au hasard de la visite, on peut admirer
le travail de Pierre Alechinsky, Emilio Perez,
Gérard Titus-Carmel, Tan Swie Hian ou Antoni Tapiès.







Pensé en collaboration avec l'agence Idoine et l'architecte milanaise Anne-Monique Bonadéi, le nouveau décor des chambres offre des lignes modernes et épurées, jouant la transparence et laissant place à l'élégance de la matière : lin, cuir, bois, pierre blonde et marbre.

Avec leurs poignées de cuir aux bibliothèques et placards, les miroirs Jacques Adnet, les luminaires Frandsen et les tissus italiens Dedar en tête de lit, elles entrent en résonance avec la décoration de l'ensemble de l'hôtel-restaurant, où sont exposées des oeuvres d'art contemporain.





02

UNE TABLE ÉTOILÉE
ANCRÉE DANS LE TERROIR
MÉDOCAIN



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Pauillac · France



JE SUIS TRÈS ATTACHÉ
À LA VALORISATION DU
TRAVAIL DES PRODUCTEURS
ET JE SOUHAITE ÊTRE LE TRAIT
D'UNION ENTRE LE PRODUIT
ET NOS HÔTES.



Voilà résumée en une phrase toute la philosophie de cuisine du Chef Julien Lefebvre qui tire son credo d'une enfance normande au contact des artisans de la famille. Ses parents dirigeant une entreprise de transport à Lisieux, il sera lui transporteur d'émotions culinaires... Il fait son entrée dans le monde de la haute gastronomie au Pré Catelan*** de Frédéric Anton, où il reste huit ans. Un repas à l'Arpège***, chez Alain Passard transforme sa vision de la cuisine. Quand le légume est roi, même le plus modeste d'entre eux prend une nouvelle dimension. Il poursuit son parcours d'excellence auprès de Mathieu Pacaud.

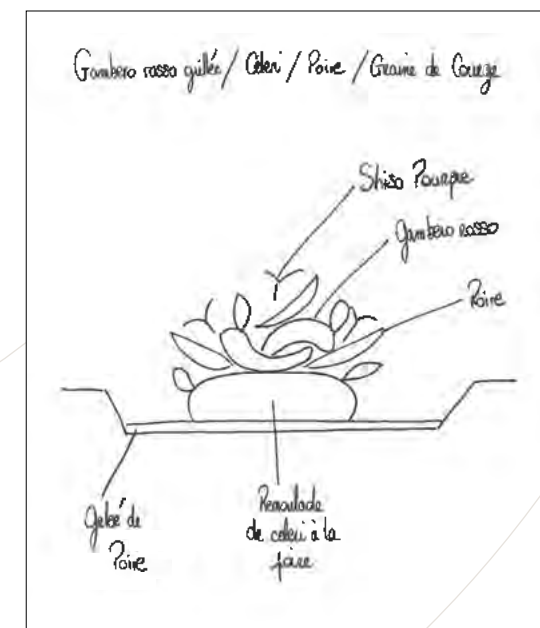




Pendant une année, Julien est allé à la rencontre des producteurs locaux et de leurs merveilles (caviar d'Aquitaine, asperge blanche, fraise et escargot de Saint-Laurent-Médoc, huître et gambas de M. Lucet à St. Vivien de Médoc) pour ciseler la carte du restaurant gastronomique : coquillages marinière, crème foisonnée au chou-fleur, soufflé contemporain aux praires et curry, riz vénéré au marc de raisin ; sole pochée, champignons boutons et serpent de seiche, condiment aux algues, câpres frites, sauce vin jaune ou ris de veau contisé à la cécina de bœuf, salmigondis d'anchois et d'olives noires, quenelle de persil à la moutarde de Meaux, Darphin lyonnaise de céleri maraîcher.

En 2018, le Guide Michelin récompense le travail du Chef et de toute son équipe en attribuant une étoile à la table gastronomique.

Cette année marque aussi l'arrivée du menu « Équilibre » parti-pris du chef alliant bien-être et raffinement. Le service en salle est réinventé avec le retour des chariots à pains, fromages et digestifs.





03

LE VIN SELON
ARNAUD LE SAUX



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Pauillac · France



ON A GOÛTÉ DE TRÈS VIEUX
MILLÉSIMÉS DE ROSÉS
UN PEU SUCRÉS, À LA ROBE
DORÉE, AMBRÉE,
C'ÉTAIT À LA FOIS
SURPRENANT
ET MAGNIFIQUE



Originaire de Nantes, Arnaud Le Saux a connu une véritable révélation alors qu'il poursuivait des études à l'école hôtelière.

«Je ne connaissais rien au vin, j'ai validé une mention complémentaire en sommellerie... et de visites en rencontres, je n'en suis plus jamais sorti.»

Il se souvient avec émotion d'une dégustation au domaine de Bablut, en Anjou, qui a fait déclic.

Après des débuts au Moulin de Mougins, restaurant triplement étoilé du chef Roger Vergé, il file à l'anglaise, au Bannatyne Charlton House de Shepton Mallet, revient en France par le Mas Candille, avant un nouveau départ, aux Etats-Unis, au Wheatleigh Hotel à Lenox. Il y rencontre son épouse et revient définitivement au pays, d'abord comme sommelier au Château de Mercuès, puis au Château Cordeillan-Bages, où il est nommé Chef Sommelier en 2013.





Il a construit sa carte pour des hôtes qui viennent découvrir la région.

Riche de 1800 références, il y propose les grands crus bordelais, ainsi qu'une belle sélection de vins d'ailleurs.

«Je m'adapte aux goûts, j'ai toujours une sélection de bouteilles de mon choix que j'aime faire connaître».

Pour lui, un bon vin, c'est *«un vin que l'on a envie de déguster à nouveau, à peine a-t-on fini son verre»* ; un grand vin, c'est *«un vin qui apporte une émotion particulière, marque la mémoire pour très longtemps».*

À l'écoute, toujours prêt à expliquer le vin avec des mots simples, à parler des vignerons qu'il rencontre régulièrement, Arnaud Le Saux conçoit également des accords mets-vins en totale osmose avec le chef.

«Le bon accord ? C'est un équilibre. Il faut que le vin ne modifie pas le plat et inversement, que ni l'un ni l'autre ne prenne le dessus».

Un travail d'excellence qui a permis au restaurant d'être finaliste du concours «Tour des Cartes» en 2018, catégorie Restaurants gastronomiques de prestige.

04

LE VILLAGE DE BAGES
HÉDONISME ET CONVIVIALITÉ



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Pauillac · France



Rénové maison par maison depuis 2003, le village de Bages est aujourd'hui une étape incontournable sur la route des châteaux bordelais.

On peut s'attabler au Café Lavinal, dont la carte, supervisée par Julien Lefebvre, « bistrote » joliment : l'escargot gascon de Mme Levrard, la lamproie à la bordelaise, l'onglet de bœuf ou la quenelle de volaille des Landes. On peut aussi passer au Bages' Bazaar, irrésistible boutique « art de vivre », réserver un cours de dégustation ou d'assemblage au Cercle Lynch-Bages, louer un vélo pour sillonner les petites routes du Médoc à la découverte de ses chemins pittoresques.

Un lieu de vie ouvert à tous.







CHATEAUX LYNCH-BAGES & ORMES DE PEZ

Propriété de la famille Cazes depuis 1939, le Château Lynch-Bages, grand cru classé à Pauillac s'est lancé début 2017 dans la complète rénovation de ses installations techniques.

Un projet confié à l'architecte américain Chien Chung Pei. Pendant la rénovation des installations techniques du domaine, visites et dégustations sont proposées à Saint-Estèphe (15 minutes de Pauillac).

Découverte du Château Ormes de Pez

Ici, comme à Pauillac, la famille Cazes a développé l'accueil, transformant l'élégante demeure du Château Ormes de Pez en une charmante maison d'hôtes. L'occasion de découvrir cette propriété qui appartient au paysage viticole du Médoc depuis le 18^e siècle et dont la récente histoire est intimement liée au Château Lynch-Bages.

La demeure se confond avec les 40 hectares de vignes que compte le domaine. Toutes les conditions semblent réunies pour élaborer un grand vin mais aussi pour passer un séjour de charme.

La visite du Château Ormes de Pez est suivie d'une dégustation de Lynch-Bages 2011 et Ormes de Pez 2011 .





VINIV

Depuis 2009, VINIV offre aux passionnés de vin l'opportunité de créer leur propre cuvée à l'échelle d'une barrique. Les membres VINIV concrétisent un rêve : celui de devenir vigneron le temps d'un millésime.

Guidés par l'équipe technique du Château Lynch-Bages, les membres VINIV élaborent leur vin à partir des vignobles et des appellations les plus prestigieuses de Bordeaux. Plus qu'un apprentissage, cette découverte de l'intérieur aboutit à la création d'un vin qui raconte une histoire personnelle. Des liens forts avec la région et ses acteurs se créent. La durée de cette aventure dans l'univers confidentiel du vin varie de 6 à 24 mois au cours desquels les membres ont la possibilité de choisir Cordeillan-Bages comme villégiature privilégiée lors de leurs visites.

Accueillir, partager, transmettre sont les maîtres mots de l'univers de VINIV.



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES

Route des Châteaux
33250 · Pauillac
Tél.: 05 56 59 24 24
contact@cordeillanbages.com

HÔTEL ****

Tarifs
à partir de 199€ la nuit

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Horaires
Ouvert le midi et soir du mercredi au dimanche

Tarifs
Menu Primeurs à 45€ ou 60€
Menu Millésimes à 75€ ou 120€
Menu Équilibre à 155€

Tea Time proposé tous les jours au public de 15h00 à 18h30.
Petit déjeuner buffet proposé au public de 7h00 à 10h00

RETROUVEZ LES TARIFS ET MENUS SUR

www.cordeillanbages.com



Valables du 14 mars au 10 novembre 2018



MON SÉJOUR...

VACANCES EN FAMILLE

Tarifs
799€ pour deux adultes et deux enfants (-12 ans)

Le séjour comprend

- Un accueil gourmand
- Une nuit pour deux adultes et deux enfants en Suite Famille (2 chambres, 2 salles de bain)
- Une visite d'un Grand Cru Classé, suivie d'une dégustation
- Deux heures de babysitting le temps de la visite
- Petits déjeuners buffet face aux vignes
- Un menu Millésimes en 3 temps au restaurant gastronomique pour chaque parent, hors boissons, et deux menus enfants hors boissons.

WINE AND FOOD

Tarifs
1 469€ pour deux personnes

Le séjour comprend

- Accueil VIP avec 1/2 bouteille de Lynch-Bages
- Deux nuits pour deux personnes en chambre double
- Dîner Équilibre, en 7 temps au restaurant gastronomique de Cordeillan-Bages : coupe de champagne et accords « mets & vins », visite de la cuisine
- Déjeuner ou dîner en trois temps au Café Lavinal
- Cours de dégustation de 1h30 sur le thème « Accords mets & vins »
- Petit déjeuner buffet

LONGS WEEK-ENDS

À partir de 279€ pour deux
Rester plus longtemps... et retrouver la douceur de vivre.

Le séjour comprend

- Trois nuits pour le prix de deux
- Un rafraîchissement à l'arrivée
- Accès illimité à la piscine extérieure chauffée de 25m et au sauna

CONTACT CORDEILLAN-BAGES

Tristane de La Presle
Directrice commerciale, marketing et communication
05 56 59 24 24 – tdelapresle@jmcazes.com

CONTACTS PRESSE

SHORTCUT RP
Catherine Bienvenu
01 53 58 99 50 – c.bienvenu@shortcut.fr
Aymeric Anselin
01 53 58 99 51 – a.anselin@shortcut.fr

Conception graphique : Shortcut Image