

CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES  
*Paulliac • France*

UNE DESTINATION  
SINGULIÈRE



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

02 | **JULIEN LEFEBVRE**  
LA CARTE ET LE TERRITOIRE

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

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

# SOMMAIRE



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES  
*Paulliac • France*

Nouveau chef au restaurant gastronomique,  
nouvelle décoration des suites de l'hôtel.  
Le seul Relais & Châteaux du Médoc,  
maintenant à 2 heures de Paris en TGV, se renouvelle  
**entre respect du passé et vision pour l'avenir.**

# UNE MAISON EN MOUVEMENT



01

LE CHARME DISCRET  
D'UNE GRANDE MAISON

---



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES  
*Pauillac · France*

# PASSÉ LA GRILLE BLANCHE,

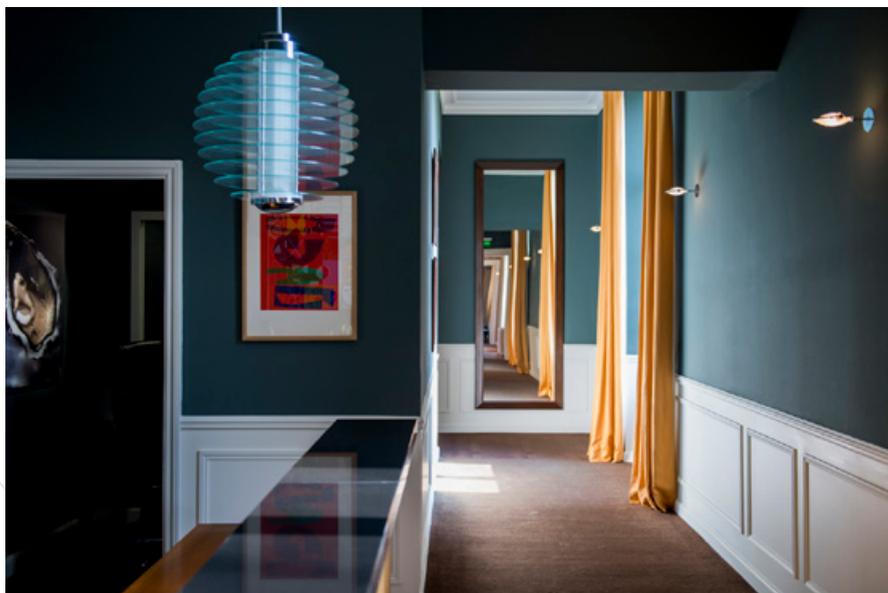
au bout d'une allée, on découvre une élégante chartreuse de pierre blonde, à la sobre façade, posée tranquillement **au milieu de jardins et de vignes.**

Bienvenue au Château Cordeillan-Bages, havre de paix aux portes de Bordeaux, entre l'estuaire et les plages de l'Atlantique, au cœur du vignoble de Pauillac. Le corps principal a été bâti au XIX<sup>e</sup> siècle, autour des deux tourelles du XVII<sup>e</sup>. La terre et le ciel s'unissent ici sans ostentation.

Aujourd'hui, au Château Cordeillan-Bages, c'est un véritable art de vivre que la famille Cazes partage avec des visiteurs venus du monde entier.

Dès les années 70, Jean-Michel Cazes a développé l'accueil au Château Lynch-Bages à Pauillac. Le vin est « un élément essentiel de la culture et de l'art de vivre médocains », explique son fils Jean-Charles Cazes, directeur général du groupe familial.

**En 2010, le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme a décerné à la famille Cazes le Prix d'Honneur de « Pionnier de l'Oenotourisme.**



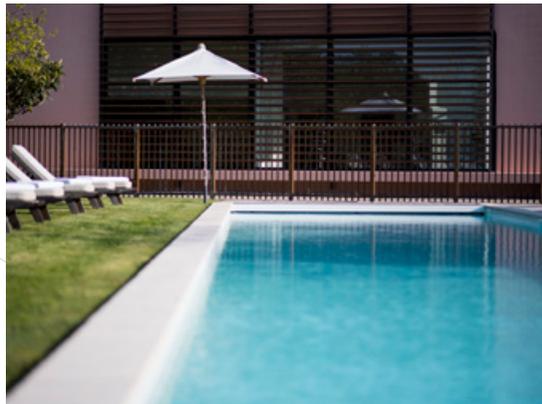
A photograph of a sophisticated interior space. The walls are covered in dark green wallpaper with a dense, light-colored floral pattern. A large, ornate chandelier with multiple lit, warm-toned shades hangs from the ceiling. A large window with white frames and gold curtains is on the right, offering a view of greenery outside. In the foreground, there are several pieces of furniture: a white leather armchair, a bright orange armchair, a light-colored wooden coffee table, and a dark blue sofa. A console table with bottles and a vase of yellow flowers is visible on the left. A white door is open in the background. A semi-transparent grey circle is overlaid on the right side of the image, containing the text.

UN  
INTÉRIEUR  
PAISIBLE  
ET ÉLÉGANT



Depuis 1989, la propriété a été aménagée en un splendide Relais & Châteaux de 28 chambres lumineuses, avec salle de fitness, sauna et piscine. On y produit sur 2 ha un grand Pauillac, puissant et élégant.

Au pied des vignes, le restaurant, membre des Grandes Tables du Monde, poursuit son épopée gastronomique depuis le 15 avril 2017 avec Julien Lefebvre.



# OÙ L'ART ILLUSTRE LE SÉJOUR

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

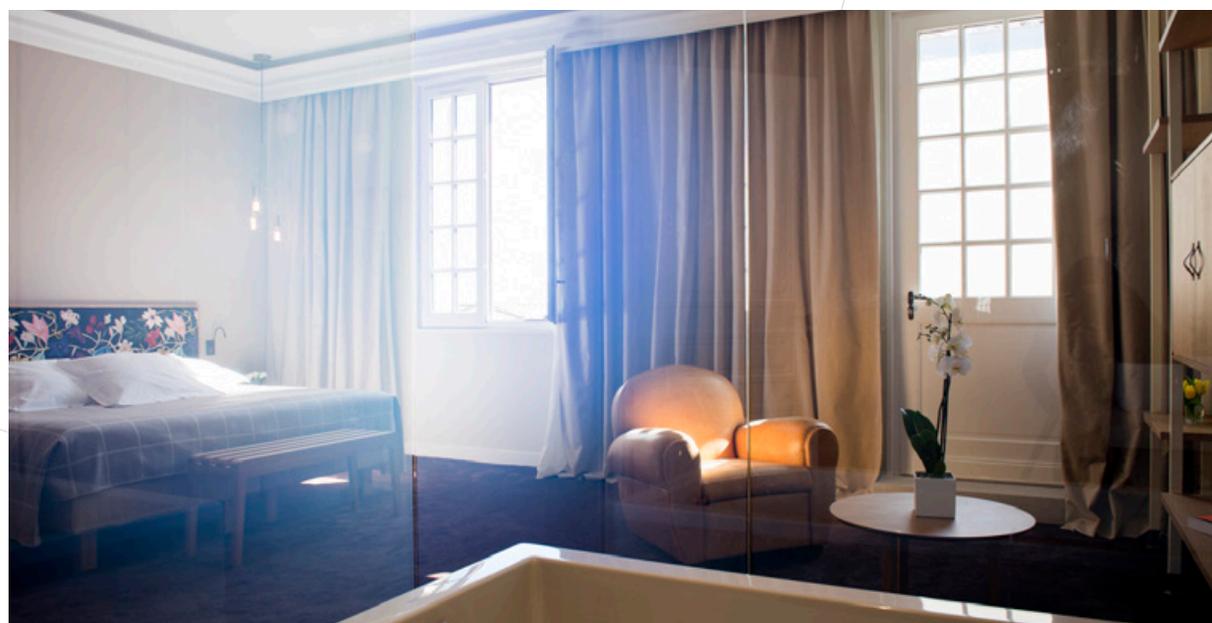






Pensé en collaboration avec l'agence Idoine et l'architecte milanaise Anne-Monique Bonadéi, le nouveau décor des chambres offre des lignes modernes et épurées, jouant la transparence et laissant place à l'élégance de la matière : lin, cuir, bois, pierre blonde et marbre.

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 œuvres d'art contemporain.





02

JULIEN LEFEBVRE  
LA CARTE  
ET LE TERRITOIRE

---



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 CLIENTS.



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 dirigent eux une entreprise de transport à Lisieux, il sera transporteur d'émotions culinaires. Il entre en haute gastronomie par le Pré Catelan\*\*\* de Frédéric Anton, où il reste 8 ans. Au passage, un repas à l'Arpège\*\*\*, chez Alain Passard, transforme sa vision de la cuisine. Quand le légume est roi, même la plus modeste carotte ou le plus simple poireau prend une nouvelle dimension. Il poursuit son parcours d'excellence auprès de Mathieu Pacaud pour l'ouverture de Hexagone puis Histoires, récompensés en 2015 de 1 et 2 étoiles au Guide Michelin, et dans la reprise du Divellec, 1 étoile en 2017.





**À 35 ans, le voilà en première ligne, chef exécutif de Cordeillan-Bages, en charge du restaurant gastronomique, du Café Lavinal et de tous les événements. Un défi qu'il a accepté de relever sans hésiter.**

*« J'ai essentiellement été séduit par la volonté de la famille Cazes, d'apporter un élan nouveau à ce lieu prestigieux, ainsi que de retrouver les distinctions rapidement. »*

Il 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 du bassin d'Arcachon) pour ciseler la carte du restaurant gastronomique : coquillages marinières, crème foisonnée aux choux-fleurs, soufflé contemporain aux praires et curry, riz vénéré au marc de raisin ; turbot confit, gibelotte de petit pois, décoction de coriandre, barbillon en tempura et béarnaise ou ris de veau braisé en croûte de sarrasin soufflé, mousseline de topinambour et jus gras au parfum de bourbon pointu.

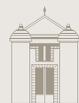




03

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 un coup de foudre lors de ses études à l'école hôtelière.

*« Je ne connaissais rien au vin, j'ai fait une mention complémentaire 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.





Sa carte, il l'a construite pour des hôtes qui viennent découvrir la région.

Au cœur d'une carte riche de 1 500 références, il propose les grands crus bordelais ainsi qu'une belle sélection de vins d'ailleurs. Il est aussi très fier de sa carte de champagnes et de vins de Bourgogne.

*« 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 reboire, 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 vigneron qu'il rencontre régulièrement, Arnaud Le Saux conçoit également des accords mets-vins en totale osmose avec le chef. *« Un bon accord, c'est un équilibre.*

*Il faut que le vin ne modifie pas le plat, que l'un ou l'autre ne prenne pas le dessus. »*

Un travail d'excellence qui a permis au restaurant d'être finaliste du concours «Tour des Cartes» en 2017, catégorie Palaces et Restaurants Étoilés.

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 : crevette de l'estuaire, cabillaud à la bordelaise, onglet de veau ou volaille fermière. On peut aussi passer au Bages' Bazaar, irrésistible boutique d'art de vivre, réserver un cours de dégustation au Cercle Lynch-Bages, louer ses vélos pour déambuler sur les petites routes du Médoc à la découverte de ses paysages protégés.

**Un lieu de vie ouvert à tous.**





# CHÂTEAU LYNCH-BAGES

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.



LYNCH  BAGES



# VINIV

**Créé en 2009, le chai VINIV accueille des passionnés de vins pour les accompagner le temps d'un millésime, à se mettre dans la peau d'un vigneron et accéder à l'art de la vinification bordelaise ; en créant leur propre cuvée personnalisée à l'échelle d'une barrique.**

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 est un véritable acte de création qui dégage une puissante émotion et qui tisse de véritables liens avec le terroir bordelais.

Une immersion dans l'univers confidentiel du vin se concrétisant par un parcours initiatique qui s'étend de 6 à 24 mois durant lequel Cordeillan-Bages devient leur demeure privilégiée à proximité du chai VINIV.

Accueil, partage, transmission, générosité, des mots clefs qui ne sont ici jamais galvaudés.



# CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES

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

## HÔTEL \*\*\*\*

**Tarifs**  
à partir de 239€ la nuit

## RESTAURANT GASTRONOMIQUE

**Horaires**  
Ouvert le midi et soir du mercredi au dimanche

**Tarifs**  
Menu Primeurs à 45€ ou 60€  
Menu Millésimes à 90€ ou 140€  
Menu Cordeillan à 175€

## RETROUVEZ LES TARIFS ET MENUS SUR

[www.cordeillanbages.com](http://www.cordeillanbages.com)



Valables du 15 avril au 12 novembre 2017



# OFFRES DU MOMENT

## EN FAMILLE

**Tarifs**  
789€ pour deux adultes et deux enfants (-12 ans)

### Le séjour comprend

- Un accueil personnalisé
- Une nuit pour deux adultes et deux enfants en suite (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** au restaurant gastronomique pour chaque parent, hors boissons, et deux menus enfants

## WINE & FOOD EXPERIENCE

**Tarifs**  
1 469€ pour deux personnes

### Le séjour comprend

- Deux nuits pour deux personnes en chambre double supérieure
- Petits déjeuners buffet face aux vignes
- Dîner **Cordeillan** au restaurant gastronomique : 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 »

## COURS DE CUISINE

**Tarifs**  
80€ par personne et 120€ par personne avec l'accord « mets & vins »

**Capacité**  
De 1 à 4 personnes

**Horaires**  
Du mercredi au dimanche de 15h30 à 18h, selon disponibilités

**Le cours de cuisine comprend**

- 2h30 de cours dans la cuisine de Cordeillan-Bages
- Cours sur mesure pour le thème et/ou pour le choix des produits
- 3 recettes sont proposées
- Dégustation des plats à la fin du cours de cuisine

## CONTACT CORDEILLAN-BAGES

Tristane de La Presle  
Directrice commerciale, marketing et communication  
05 56 59 24 24 – [tdelapresle@jmcazes.com](mailto:tdelapresle@jmcazes.com)

## CONTACTS PRESSE

SHORTCUT RP  
Catherine Bienvenu  
01 53 58 99 50 – [c.bienvenu@shortcut.fr](mailto:c.bienvenu@shortcut.fr)

Hayat R'Ghif  
01 53 58 99 78 – [h.rghif@shortcut.fr](mailto:h.rghif@shortcut.fr)

Conception graphique : Shortcut Image