



PARIS/WEEK END



1

CHÂTEAU LAFaurIE- PEYragUEY Pour esthètes épicuriens

Inauguré en 2018, ce troisième opus de la collection Lalique s'est installé au château Lafaurie-Peyraguey (1), un premier grand cru classé de Sauternes. Tout au long des parties communes, des 10 chambres et 3 suites de ce 5-étoiles, l'identité Lalique est mise en avant : éléments en cristal sur les fauteuils, poignées de porte, robinets des salles de bains... Au restaurant, éclairé de 120 feuilles de vigne en cristal, les bouteilles sont gravées du motif Femme et Raisins. Le chef, Jérôme Schilling, MOF auréolé d'une deuxième étoile Michelin en 2022, a imaginé une carte où les produits locaux tiennent le haut du pavé : caviar d'Aquitaine, bœuf de Bazas, fromage d'Ossau-Iraty...

lafauriepeyragueylalique.com

HÔTEL DE PAVIE Pour gourmets avertis

La famille Perse, propriétaire de château Pavie (2), premier grand cru classé A, et de château Monbousquet, a repris en 2001 l'emblématique Hostellerie de Plaisance, rebaptisée Hôtel de Pavie. On ne peut rêver

Escapade BORDELAISE

CINQ LIEUX POUR
SAVOURER L'ÉTÉ INDIEN,
AVEC VUE SUR VIGNES ET
HALTE GASTRONOMIQUE.

meilleure situation pour ce 5-étoiles perché sur les hauteurs de Saint-Émilion, dont la terrasse offre une vue époustouflante. Les 22 chambres et suites s'éparpillent entre la Maison du clocher, le bâtiment principal abritant le restaurant et le bar, la Maison de village, accessible par un ascenseur en verre, et une troisième maison inaugurée en 2022 à côté de l'hôtel. Ici, la grande affaire, c'est la table 2 étoiles Michelin signée Yannick Alléno, le chef multi-étoilé. Son credo ? Sublimer les produits locaux en mettant en avant la vigne et les traditions régionales.

hoteldepavie.com

CHÂTEAU GRAND BARRAIL Pour l'esprit de famille

Inauguré au printemps, le Château Hôtel Grand Barrail, proche de Saint-Émilion, en plein cœur du vignoble, est un point de départ idéal pour une balade œnologique. La déco, signée Jean-Philippe Nuel, respecte l'âme du lieu, comme en témoignent les vitraux du bar mauresque (3) et du restaurant, datant de 1902.



2



3

L'hôtel propose 9 chambres dans le château et 37 chambres à la déco design dans les bâtiments annexes. Au piano, Quentin Merlet met en avant le terroir, et concocte de somptueux pique-niques à savourer dans les vignes. La terrasse dominant le parc est vraiment le spot idéal pour siroter un cocktail. Une vaste piscine, un spa estampillé Sothys et une flotte de vélos électriques complètent l'offre de ce 5-étoiles.

grand-barrail.com

CHÂTEAU LÉOGNAN Pour fans de logements insolites

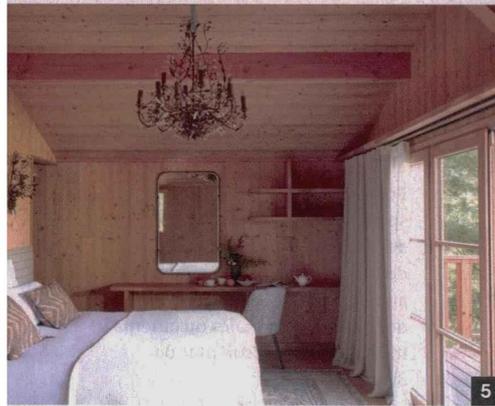
À 20 km de Bordeaux, le château Léognan (4), construit entre le XVII^e et le XIX^e siècle dans un parc de 70 hectares, offre un cadre rêvé à une escapade œnotouristique. Désormais dans le giron du groupe Millésime, ce 5-étoiles récemment inauguré offre 46 chambres et suites réparties dans le château et les écuries, 4 lodges dans le parc et une cabane dans les arbres (5) avec vue à 360 degrés, sans oublier une piscine et un spa en pleine nature.

PHOTOS MICHAËL BOUDOT, ANNE EMMANUELLE THION, GAËLLE LE BOULCAÛT ET S.P.

PAR ADINE FICHOT-MARION



4



5

La cheffe Flora Mikula et le chef Gaël Derrien mettent en valeur le terroir bordelais au restaurant Le Manège.

millesime-collection.com ; chateauloignan.com

LA MAISON D'ESTOURNEL Pour s'initier à l'œnologie

Posée au cœur du vignoble de Cos d'Estournel, un deuxième grand cru classé du Médoc, la Maison d'Estournel, une chartreuse du XIX^e siècle, fait partie de la collection La Réserve. Soulignant l'esprit maison de famille, le salon-bibliothèque et le restaurant affichent rideaux fleuris, canapés joulus, gravures et meubles anciens. Quant aux 14 chambres et suites, elles s'habillent des couleurs de la vigne et du vin. On y profite d'une initiation à l'œnologie en découvrant les vins de Cos d'Estournel, de Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild, Palmer...

lamaison-estournel.com