LES SOURCES DE CAUDALIE

BORDEAUX

DOSSIER DE PRESSE 2019

—

Retour aux Sources

SÉRÉNITÉ AU CŒUR DES VIGNES…

« Comme la vigne fleurit à nouveau chaque printemps, Les Sources de Caudalie ne cessent de se réinventer depuis quelques années. Une année formidable s'annonce devant nous. Après Delphine Manivet, Maxime Somoëns et Maison Martin Margiela, c'est au tour du talentueux Rabih Kayrouz de venir déposer ses inspirations dans l'Ile-aux-Oiseaux. Il sera également temps de découvrir La Chartreuse du Château le Thil pour des cures détox au cœur du domaine… autant de signes qui témoignent de la passion toujours aussi vive qui anime notre mission au quotidien. Et de nouvelles surprises sont inscrites à l'agenda de 2019 !

Dans cet environnement enchanteur où la vigne est l'architecte du paysage, nous avons toujours le même plaisir à faire plaisir. L'émerveillement de nos hôtes, séduits par cet écrin de douceur et de quiétude où la nature s'invite délicatement, est source de nos élans créatifs.
Ensemble, nous souhaitons partager les valeurs qui nous sont chères et sont la signature « buco'chic » des Sources de Caudalie : bien-être, générosité, authenticité, exception et émotion. Ici, un environnement bucolique, un cadre raffiné et une qualité de service irréprochable se combinent pour une expérience d'hôtellerie rare…

Entrez dans l'univers des Sources de Caudalie, là où tout n'est que luxe, calme et sérénité. »

Alice et Jérôme Tourbier

Retour aux Sources…

Les attentions d'un palace, la chaleur d'une maison de famille

Le French Paradox pour devise

Les Sources de Caudalie, établissement 5 étoiles au cœur du vignoble des Graves, ont fait du « French Paradox » un art de vivre à part entière. Cette théorie défendue par de nombreux diététiciens et cardiologues du monde entier reconnaît les vertus préventives du vin rouge, grâce aux anti oxydants qui limitent le développement des maladies cardiovasculaires.
Pour faire vivre cette idée de paradoxe français, Les Sources de Caudalie sont dédiées à l'art de vivre au cœur des vignes. La communion avec l'environnement et les traditions locales ainsi qu'une quête permanente de la qualité, ont concouru à bâtir un lieu au service de la nature, du goût, des sens et du bien-être.

La naissance d'un Palace des vignes

C'est au cœur des vignes du Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé de Graves, que naît l'établissement hôtelier « Les Sources de Caudalie » en 1999.
Alice et Jérôme Tourbier n'ont cessé depuis de faire évoluer ce ravissant hameau 5 étoiles de 61 chambres et suites, aux trois restaurants et au Spa Vinothérapie®, alliance thérapeutique d'une eau de source chaude aux extraits de vignes et de raisin…
Le travail et la passion du couple ont donné à ce lieu la chaleur d'une maison de famille, en cultivant l'attention aux détails des plus grands palaces.

Cet équilibre entre caractère atypique et charme atemporel se retrouve également dans leur établissement hôtelier repris en 2008 aux portes de Paris, Les Etangs de Corot**** à Ville-d'Avray.

Le plaisir du « voyage immobile »

Les deux hôtels sont le fruit d'une nouvelle réflexion : réinventer la notion de voyage. Quitter le monde urbain en seulement quinze minutes, c'est un véritable dépaysement tout près de chez soi. De cette philosophie découle le luxe suprême de voyager sans les inconvénients du décalage horaire ni les contraintes d'un long trajet, à l'heure où la sensibilisation aux énergies renouvelables et aux économies d'énergies est prégnante et influe sur les façons de se déplacer.

Pour assurer à chaque hôte un dépaysement total à seulement quelques minutes de Bordeaux, l'architecture des Sources de Caudalie est le reflet parfait des hameaux aquitains traditionnels. L'architecte Yves Collet a conçu un lieu en parfaite harmonie avec l'environnement, grâce à l'utilisation de matériaux de récupération et de structures anciennes de la région.
Et pour faire découvrir la richesse du terroir et faire vivre des émotions vivantes partagées, des activités typiques comme un tour en Pinasse (bateau traditionnel) sur le bassin d'Arcachon ou encore le tour du domaine Smith Haut Lafitte sont proposées aux hôtes. Autant de moments uniques qui participent au voyage…

Un havre de paix et de quiétude absolue

Les Sources de Caudalie offrent un cadre bucolique et dépaysant, où la vigne est l'architecte du paysage. Les 40 chambres et 21 suites invitent à un voyage au cœur d'une région à forte personnalité, marquée par les influences étrangères. Tout évoque en effet l'Aquitaine, son océan et son bassin, ses terroirs et ses pays, son architecture et ses métiers où prédominent les grands acteurs de la vigne.

Les huit maisons sont autant de variations sur des thèmes régionaux, pour rappeler qu'elles s'inscrivent dans une terre au patrimoine riche et varié. Peintures, objets chinés, tissus chaleureux forment de véritables tableaux dans les chambres, comme autant de petites histoires qui ont façonné la grande Histoire aquitaine.

Chaque chambre porte un nom évocateur, du Claret aux Archipels, et s'ouvre sur une décoration emblématique… Bon voyage au cœur des vignes !

1. Le Pigeonnier

En écho à l'Ile aux Oiseaux, la suite en duplex Le Pigeonnier domine le petit étang du Village des Pêcheurs.

2. La Bastide des Grands Crus

Elle est dotée d'une tour centrale rappelant les fermes-bastides de la région. Chaque chambre est un hommage au monde viticole, des tonneliers aux grands collectionneurs qui font partager leur passion des grands vins.

3. Le Comptoir des Indes

Comme une invitation à ces périples lointains… La décoration est inspirée des voyages des navigateurs qui traversaient les mers jusqu'aux Archipels pour échanger des épices et autres produits exotiques contre du vin de Bordeaux.

4. Le Village des Pêcheurs

Perchées sur pilotis, les suites du Village des Pêcheurs rappelle les cabanes tchanquées du Bassin d'Arcachon.

5. La Grange au Bateau

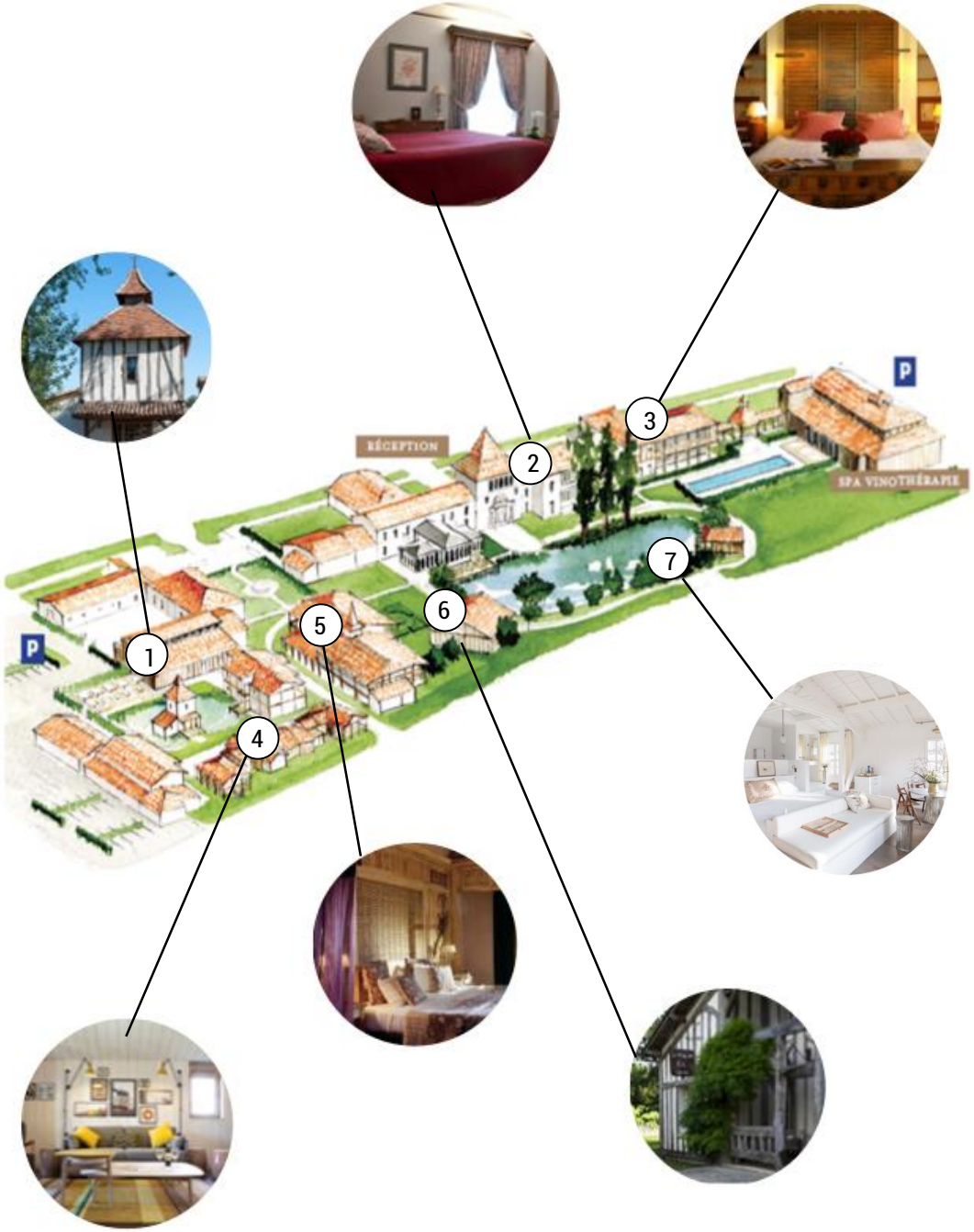
Dans la Grange au Bateau, des chambres aux noms évocateurs, comme Les Baigneuses ou encore Le Vent du Large, se font les échos des eaux aquitaines, de la Garonne au Bassin d'Arcachon.

6. La Maison du Lièvre

Au bord de l'étang, la maison landaise, au parquet ciré et aux meubles de campagne, réinterprète les traditions d'Aquitaine, donnant à l'ensemble une atmosphère romantique, entre lac et potager.

7. L'Ile aux Oiseaux by Rabih Kayrouz

La suite mythique des Sources de Caudalie est la réplique des cabanes tchanquées du Bassin d'Arcachon. Après l'influence contemporaine de Maison Martin Margiela, puis de Maxime Simoëns et plus récément à de Delphine Manivet, sa décoration a été confiée en 2019 au créateur libanais Rabih Kayrouz.



Zoom sur...

Le village des Pêcheurs, 12 Suites Prestige et Signature

Réunies en un charmant « Village des Pêcheurs » surplombant un petit lac, les 12 nouvelles suites sur pilotis offrent une belle superficie d'environ 55m², auxquels s'ajoutent 10m² de terrasse. Les chambres s'égrènent tels les villages du Cap-Ferret : Jane de Boy, Le Port de la Vigne, Le Canon, La Pointe… autant de noms évocateurs des plages et hameaux qui bordent le Bassin d'Arcachon.

Comme un écho à la suite L'Ile aux Oiseaux, la suite Le Pigeonnier, en duplex, se dresse fièrement au cœur du Village des Pêcheurs. Son emplacement privilégié au milieu du petit lac offre à ses occupants l'illusion d'un voyage hors du temps.

Les chambres jouent toutes la carte du « buco-chic », cher à Alice Tourbier et véritable signature des Sources de Caudalie. Les papiers peints aux imprimés corail s'associent aux lambris de bois chaulé, dans une atmosphère cocon. Aux murs, photos, miroirs de sorcières et collections de papillon jouent les pêle-mêle, et confèrent à chaque suite l'ambiance d'une maison de famille.

Mais contrairement aux autres chambres du domaine qui regorgent d'antiquités, ces nouvelles suites, qui peuvent accueillir 4 personnes grâce au salon et à la chambre séparés, mixent mobilier de collection et rééditions vintage, dans un esprit résolument contemporain. Côté outdoor, les grandes terrasses offrent une vue imprenable sur les vignes ou le lac. Elles invitent au repos avec leurs grands fauteuils d'extérieur, et se font l'écho du solarium de la piscine couverte, construite à 2 pas du Village, où les chaises longues surplombent le lac.

Le nouveau bassin de 15 mètres, qui dévoile une œuvre immergée de la photographe Mathilde de l'Ecotais, et la nouvelle salle de fitness ont pris place dans une magnifique serre qui, si elle est couverte, s'ouvre largement sur l'extérieur aux beaux jours. Lumineuse, spacieuse, elle semble abolir les frontières et joue volontiers de la tendance « in & out ». Les pots de fleurs en cascade accueillent les baigneurs, à l'entrée comme dans les vestiaires. Le règne végétal s'impose ainsi sur tout le domaine, en réponse à l'incroyable environnement de vignes des Sources de Caudalie.

L'Île aux Oiseaux by Rabih Kayrouz

La grande particularité de la nouvelle Suite par Rabih Kayrouz est qu'elle se compose d'une seule et même pièce. Aucun mur, aucune cloison ne trouble le regard et les espaces se délimitent naturellement grâce aux meubles disposés dans la Suite.

On trouve ainsi un coin salon avec table et chaises pour travailler ou prendre un repas , un canapé dans le prolongement du lit sur lequel on peut s'étendre tout en gardant pleine vue sur tout l'espace.

Installé dans une estrade spécialement faite sur mesure, le lit domine le centre de la pièce et offre une vue sur toutes les fenêtres qui entourent la Suite. On peut ainsi regarder les vignes, le lac ou le va et viens des autres occupants de l'hôtel qui se dirigent au spa, le tout, sans être vu bien entendu.
« Il était important pour moi d'avoir une chambre simple et lumineuse, pensée comme une grande sculpture » explique Rabih Kayrouz.

Au coeur de cette Suite, on retrouve les codes propres à la culture orientale et méditerranéenne. Ainsi, le lit conçu d'un seul bloc évoque sans détour les méridiennes sur lesquels on se prélasse des heures durant. La chambre, intégralement blanche rappelle les maisons que l'on peut trouver dans les villages Grecs ou l'intérieur des maisons Libanaises. Immédiatement, on est plongé au coeur de cette ambiance paisible ou les minutes semblent durer des heures.
«Je souhaitais qu'on vive dans cette chambre, qu'on profite de ce lieu comme d'un endroit où l'on peut dormir, manger, lire, en prenant le temps de se détendre et d'apprécier réellement le luxe de ne rien faire ».

Le Château Le Thil, une demeure d'exception…

A 1,5 kilomètre de l'hôtel Les Sources de Caudalie, la chartreuse du Château Le Thil abrite neuf chambres et deux suites, ainsi que des salons de réception.

La belle demeure du 18ème siècle, jadis résidence estivale de la famille de M. Duffour-Dubergier, maire de Bordeaux en 1855, sied au sein d'un superbe parc séculaire, voisin des bois du château Smith Haut Lafitte et propice à la rêverie.

Une fois franchie la porte voûtée entourée de deux belles lanternes de cuivre, ses hôtes y découvrent un univers de détente et de raffinement hors du temps.

Les salons de réception sont autant de lieux cosy pour prendre le petit-déjeuner, participer à une dégustation ou tout simplement prendre le temps de se détendre.

Deux majestueux escaliers de pierre conduisent aux nouvelles chambres aux ambiances particulières, étonnantes et parfois détonantes. Dans chacune, les styles se métissent et se contrastent ; mobilier chiné et imprimés audacieux se mêlent, mais toutes conservent la touche « buco chic » chère à Alice Tourbier, la propriétaire des lieux.

Par l'attention portée aux détails et la qualité des matériaux et éléments de mobilier, la Chartreuse du Château Le Thil dégage une ambiance intimiste, au luxe feutré ; à l'instar des Sources de Caudalie, elle rayonne de la chaleur d'une maison de famille.

Les chambres sont réservables à la nuit, individuellement, mais la chartreuse est également privatisable. La demeure se fait alors maison particulière le temps d'un week-end en famille ou d'un séminaire professionnel.

Tarifs 2019

Les Sources de Caudalie

Chambre Confort	à partir de 243 €
Chambre Prestige	à partir de 297 €
Junior Suite	à partir de 365 €
Suite Confort	à partir de 477 €
Suite Prestige	à partir de 747 €
Suite Signature	à partir de 985 €

Petit-déjeuner	26 €
Supplément demi-pension (tarif par personne et par jour, mini. 2 nuits)	65 €

La Chartreuse du Thil

Chambre	à partir de 192 €
Suite	à partir de 320 €

Petit-déjeuner	18 €

Packages

L'échappée Buco'chic à partir de 1506 € pour 2 *

Comprenant deux nuits en chambre Prestige double, les petits-déjeuners, un repas au restaurant doublement étoilé La Grand'Vigne, un repas à La Table du Lavoir et un rituel des Sources par personne au Spa Vinothérapie®.

**Prix pour 2 personnes en chambre double*

Nuit étoilée* à partir de 543 € pour 2

Comprenant une nuit en chambre double avec les petits-déjeuners, un dîner Smith Haut Lafitte.

**Offre disponible les dimanches, mercredis et jeudis selon disponibilités.*

D'autres packages sur notre site www.sources-caudalie.com...

PLAISIRS DU PALAIS

« J'avance en regardant le produit, ça c'est le point de départ. L'abstraction n'est pas mon terrain de réflexion. Il m'arrive la nuit d'avoir une idée de recette, mais le plat ne sera abouti que casserole en main. Beaucoup de chefs font des croquis pour concrétiser leur inspiration, cela m'arrive aussi, mais je préfère dresser la liste des ingrédients dont j'aurai besoin. C'est pour moi la matérialisation de l'idée.

Tant qu'une recette en est au plan conceptuel, il m'arrive de bloquer. L'idée est là, très claire à mon esprit, mais il est parfois difficile de la traduire en mots. En cuisinant, souvent tout se délie, les idées recommencent à s'enchaîner les unes aux autres. Les plats que j'estime totalement réussis, je les ai créés produits en main. »

Nicolas Masse,
Chef des cuisines

Nicolas Masse, un passionné du produit

La Grand'Vigne : sincérité, saveur et équilibre

A l'été 2009, Nicolas Masse rejoint Alice et Jérôme Tourbier pour une nouvelle aventure aux fourneaux de La Grand'Vigne, audace récompensée en 2010 par une première étoile Michelin, suivi, en 2015, d'une deuxième. Ce passionné du produit et du terroir crée une cuisine authentique et créative.

La Grand'Vigne : une cuisine sincère, savoureuse et saine

Au restaurant La Grand'Vigne, inspiré des serres d'ornement du XVIIIè siècle, Nicolas Masse retranscrit l'histoire du terroir et l'alchimie des saveurs.

Au cœur du vignobles des Graves est né tout un écosystème du bonheur de vivre. La vigne, le jardin potager ou encore le tonnelier sont les acteurs d'un spectacle vivant évoluant au rythme des saisons.
Le Chef aime se sentir proche de cette terre et de ceux qui en cultivent le fruit. A la manière d'un vigneron, il cherche à exprimer l'essence même de ce terroir et de ses produits: il assemble et compose pour ne finalement retenir que l'essentiel.

Un environnement au service de l'émotion

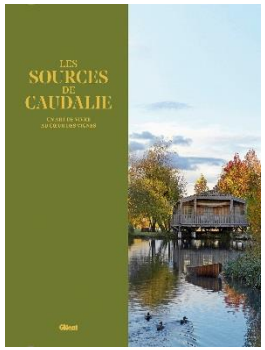
Le cadre raffiné du restaurant La Grand'Vigne s'ouvre sur le lac et sa petite terrasse, idéale pour les déjeuners et dîners ensoleillés. La cheminée du XVIIIè siècle qui trône dans la salle à manger et la décoration qui rappelle les tons de maturités des raisins, dans les tons rouges, pourpres et chocolat, créent une atmosphère chaleureuse et bienveillante pour découvrir et déguster les créations de Nicolas Masse.

Les cours de cuisine

L'équipe de Nicolas Masse accueille tous les samedis matins et après-midis les hôtes pour faire découvrir les secrets des Grands, les gestes simples à connaître et de nouvelles saveurs à reproduire chez soi.

Le livre Un Art de Vivre au Cœur des Vignes

Un séjour aux Sources de Caudalie est une expérience globale, un voyage des sens au cœur des Graves. Une immersion parmi les vignes et les sculptures du Château Smith Haut Laffite, dans l'écrin de quiétude et de volupté d'un hôtel spa. De l'architecture à la table doublement étoilée du Chef Nicolas Masse, la nature est reine. Avec 36 recettes du Chef.



La Table du Lavoir / ROUGE

Terroir et Traditions

A La Table du Lavoir, le chef réécrit l'histoire du terroir régional, et propose des plats gourmands dans un cadre authentique. Au XIXe siècle, ce sont les femmes des vignerons qui venaient laver leur linge dans cet espace devenu aujourd'hui un lavoir reconstitué. La charpente est composée à partir de bois du XVIIIe siècle récupérés dans les chais du Médoc, et les portes vitrées à petits bois s'ouvrent aux jours chauds pour accéder à la terrasse abritée.

Dans la vaste cheminée d'époque, les viandes viennent rôtir et dégager leurs délicieuses odeurs. Des pièces d'argenterie dépareillées, achetées au poids, voisinent avec les tissus anciens qui vêtissent les tables du Lavoir.

ROUGE, c'est le lieu de la convivialité et de la décontraction. La salle, toute de bois vêtue, en impose avec son étonnant bar cathédrale, et s'ouvre aux beaux jours sur une vaste terrasse où prendre le soleil...

Parce que la cuisine du chef Nicolas Masse est ancrée dans la région aquitaine, l'épicerie gourmande et bar à vins ROUGE ne déroge pas à la règle et est le reflet du terroir du Sud-Ouest. Foie gras et conserves artisanales, confits de vin et jambons ibériques se dégustent sur place ou s'emportent, et la très large sélection de vins de Bordeaux habille les murs.

Le bar du French Paradox et la Tour de Dégustation

Un véritable « art de vigne »

L'art de vivre à la française se retrouve également dans le bar du French Paradox. L'ambiance cosy de ses fauteuils clubs en cuir et de son parquet ciré invite à la découverte de l'une des plus belles régions viticoles du monde.

Le bar s'ouvre sur la cave aux 1200 précieux flacons. Le Chef Sommelier, Aurélien Farrouil, en connaît les moindres recoins et suit avec bienveillance l'évolution des magnifiques nectars. Aux Sources de Caudalie, les bouteilles sont dégustées dans les règles de l'art.

L'initiation à la dégustation : découvrir le monde des arômes

Savoir, expérience et entraînement ont permis à l'équipe de sommellerie des Sources de Caudalie d'acquérir une maîtrise des sens, que beaucoup jugent, à tort, inaccessible. Il suffit
souvent de se pencher sur un verre et de plonger dans les mystères de l'inconnu.
Chaque samedi, le Chef Sommelier Aurélien Farrouil propose une initiation à la dégustation et partage ses connaissances du vin avec les clients désireux d'en savoir plus sur les Grands Crus de Bordeaux et de mettre des mots sur leurs sensations.

Enfin, lieu enchanteur dominant Les Sources de Caudalie et les vignes du Château Smith Haut Lafitte, la Tour de la Dégustation est un salon d'inspiration mi-british, mi-cubain où l'on peut se détendre en profitant d'une vue exceptionnelle sur les vignes.

Le Château Smith Haut Lafitte : immersion dans le monde des grands crus classés

A deux pas des Sources de Caudalie, le Château Smith Haut Lafitte, grand cru classé de Graves, ouvre ses portes aux amateurs désireux de découvrir le processus de vinification et les secrets des plus grands millésimes.

Des visites de groupe ou privées, sont organisées, de même que des séances thématiques. De l'immersion dans le quotidien d'un maître de chai à la découverte de la collection d'art pour tous les goûts !

Menus et tarifs 2019

—

RESTAURANT GASTRONOMIQUE LA GRAND'VIGNE,

deux étoiles au guide Michelin :
ouvert du mercredi au dimanche de 19h à 22h et les samedi et dimanche de 12h à 14h
La carte
La carte des vins

LA TABLE DU LAVOIR :

ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h
La carte

ROUGE :

ouvert tous les jours de 10h à 22h en saison, de 10h à 18h hors saison
La carte
La carte des vins

BAR DU FRENCH PARADOX :

ouvert tous les jours.

COURS DE CUISINE – La Grand'Vigne - 3h

Cours + déjeuner à la Grand'Vigne 190€

COURS DE DEGUSTATION DE VIN – La Grand'Vigne – 1h30

Cours + déjeuner à la Grand'Vigne 160€

AUX SOURCES DU BIEN-ETRE…

« Le Spa Vinothérapie® est une parenthèse d'exception d'où l'on sort avec un sentiment de renaissance incomparable. Les Vinothérapeutes y prodiguent des soins uniques au monde, basés sur les pouvoirs ancestraux de la vigne et reconnus exceptionnels.
Bienvenue aux sources du bien-être... »

Alice Tourbier

La Vinothérapie® au service de la beauté

Premier Spa Vinothérapie®

C'est sur les terres du vignoble familial Smith Haut Lafitte que la marque de cosmétiques Caudalie, aux extraits de vigne et de raisin, a vu le jour grâce à la découverte des actifs des polyphénols de pépins de raisin.
Pionnier en France, qui ne comptait alors que des instituts de beauté et des thalassothérapies, le Spa Vinothérapie® allie depuis plus de 15 ans les vertus d'une eau de source naturellement chaude puisée à plus de 540 mètres sur les terres du domaine, à celles des extraits de vigne et de raisin.

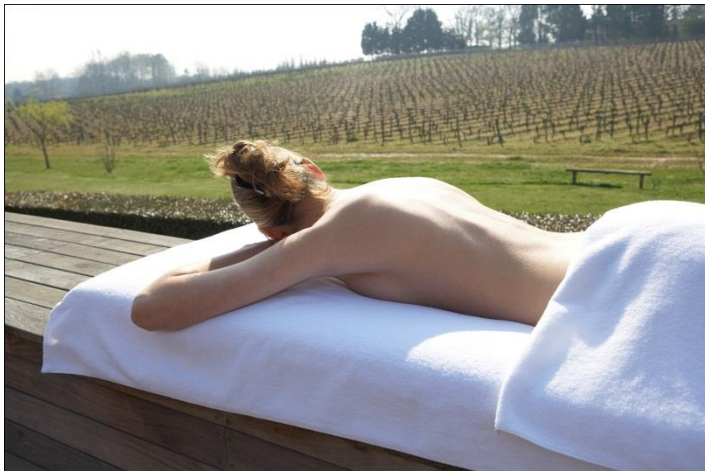
Ce spa de 1500 m² propose des soins exclusifs à base des produits Caudalie aux propriétés anti-oxydantes et anti-âge, comme le célèbre Gommage Crushed Cabernet, l'Enveloppement au miel de Gironde et à la levure de vin, le Bain Barrique ou le modelage Vigneron…

Se laisser porter et découvrir

Le bâtiment, dont les volumes rappellent les anciens séchoirs à tabac, s'harmonise parfaitement avec le paysage environnant grâce à l'alliance du bois et de la pierre.
À l'intérieur, l'atmosphère est contemporaine. La lumière, les sons et les couleurs procurent la sensation de paix si précieuse pour l'âme et le corps.

L'arrivée au spa depuis l'hôtel se fait par une très jolie coursive extérieure avec vue sur la piscine de plein air. Les vestiaires donnent sur la salle de repos, jouxtant la piscine intérieure et le hammam. De cette salle, la vue est panoramique sur le vignoble du Château Smith Haut Lafitte.

Pour les amoureux du plein air, plusieurs terrasses sont accessibles depuis la salle de repos, pour se détendre en toute quiétude. Les 20 cabines de soins réparties sur trois étages proposent un cadre enchanteur où se laisser aller et profiter pleinement des traitements prodigués.



LES RITUELS CAUDALIE :
POUR DECOUVRIR LE SPA EN ½ JOURNEE OU 1 JOURNEE

Rituel des Sources (demi-journée) **255€**
Comprenant un bain ou un enveloppement (selon disponibilités), un soin enivrant, un soin du visage Resvératrol Lift® ou tout autre soin visage de 50 minutes.

Rituel des Vignes (demi-journée) **345€**
Comprenant un bain ou un enveloppement (selon disponibilités), un gommage Crushed Cabernet suivi d'un modelage enivrant, et un soin visage de 50 minutes.

Rituel Vinothérapie® (demi-journée) **235€**
(Grand soin du visage Caudalie ou tout autre soin visage 50 min, bain barrique à la vigne rouge ou au marc de raisin, enveloppement miel et vin ou enveloppement merlot ou enveloppement énergie)

Rituel Caudalie d'Exception (demi-journée) **280€**
(Bain barrique à la vigne rouge ou au marc de raisin, modelage Caudalie, grand soin du visage Caudalie ou tout autre soin visage 50 min)

Rituel Corps de Rêve (demi-journée) **270€**
(Enveloppement miel et vin ou enveloppement merlot ou enveloppement énergie, gommage crushed cabernet, soin essentiel minceur)

Rituel "Une journée de star au cœur des vignes" (journée) **425€**
(Soin du visage PC15, bain barrique à la vigne rouge ou au marc de raisin, enveloppement miel et vin ou enveloppement merlot ou enveloppement énergie, gommage crushed cabernet, modelage Caudalie)

Rituel "Sarments Amoureux" (demi-journée) pour 2 personnes **610€**
(Bain barrique à 2 avec relaxation crânienne, modelage Caudalie pour 2, grand soin du visage Caudalie ou tout autre soin visage 50 min en cabine individuelle)

Rituel du Sommelier – spécial hommes (demi-journée) **330€**
(Modelage vigneron, teint de pêche, bain barrique à la vigne rouge ou au marc de raisin, gommage friction merlot)

Vous aurez libre accès à notre hammam, aux salles de repos et à notre bain thermal avec jet stream lors de votre journée ou demi-journée de soin. Les soins ne sont pas modifiables et sont choisis en fonction de nos disponibilités.

Informations pratiques

LES SOURCES DE CAUDALIE

40 chambres et 21 suites à la décoration personnalisée, dont 14 grandes suites, alliant raffinement et simplicité. 11 chambres dans la chartreuse du Thil dont 2 suites.
Air conditionné, mini-bar, coffre-fort, sèche-cheveux, télévision LCD, Wifi gratuit
Fermeture annuelle 3 semaines en janvier.

RESTAURANTS ET BARS

Restaurant gastronomique La Grand'Vigne, deux étoiles au guide Michelin : ouvert du mercredi au dimanche de 19h à 22h et les samedi et dimanche de 12h à 14h.
La Table du Lavoir : ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h.
ROUGE : ouvert tous les jours de 10h à 22h en saison, de 10h à 18h hors saison.
Bar du French Paradox : ouvert tous les jours.

SERVICES

Voiturier
Bagagiste
Accueil en réception 24h/24, Room service
Conciergerie
Blanchisserie
Coiffeur sur demande, Baby-sitting sur demande

LOISIRS

Visite du Château Smith Haut Lafitte et dégustation
Prêt de vélos
Salle de sport équipée, Parcours santé dans les bois et Tennis
Piscine extérieure chauffée, piscine couverte chauffée, Jacuzzi extérieur
Cours de dégustation de vin et cours de cuisine
Tour en pinasse du Bassin d'Arcachon
Le service Conciergerie est à votre disposition pour organiser vos excursions

SPA VINOTHERAPIE®

1500 m² pour 20 cabines dont 1 cabine double VIP et 4 cabines de soins visage
1 salle de repos avec hammam et 1 piscine intérieure à remous
1 piscine extérieure
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h, et le dimanche de 9h à 13h

PHOTOTHÈQUE

http://www.sources-caudalie.com/download/Les-Sources-de-Caudalie_Dossier-Photos.zip

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

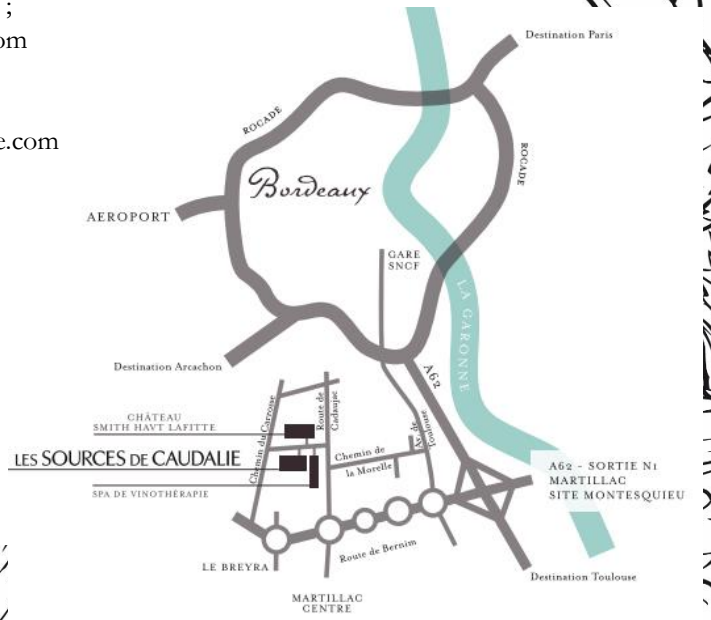
Les Sources de Caudalie
Chemin de Smith Haut Lafitte – 33 650 Bordeaux-Martillac
Tél. 05 57 83 83 83 – Fax. 05 57 83 83 84
www.sources-caudalie.com - reservations@sources-caudalie.com

Propriétaires : Alice et Jérôme Tourbier

alice.tourbier@sources-caudalie.com ;
jerome.tourbier@sources-caudalie.com

Directeur : Wilfried Morandini

wilfried.morandini@sources-caudalie.com

ACCÈS

Gare de Bordeaux St Jean : 20 min
Aéroport de Mérignac : 20 min