



# La Vie de Château



## 1 Château Prieuré-Marquet, Luxe et volupté

Cette vaste chartreuse a été rachetée en 2014 par l'entrepreneur alsacien Bernard Canonne, qui l'a réaménagée avec un goût et un sens du détail remarquables. Les cinq chambres d'hôtes (230 à 350 € la nuit) donnant sur le parc de 48 hectares associent pièces de créateur, confort absolu et haute technologie. Le vignoble, quant à lui, produit deux rouges (9 € et 11,95 €) ; pour l'instant de taille modeste, il s'agrandit progressivement et produira bientôt du chardonnay et... du gamay !  
Marquette, 33910 Saint-Martin-du-Bois, 05 57 49 41 70  
ou [www.prieure-marquet.com](http://www.prieure-marquet.com)

## La Maison de la Cadène, Entre les murs

Après avoir revitalisé avec succès Le Logis de la Cadène, récemment auréolé d'une étoile au Guide Michelin, Stéphanie de Boüard (Château Angélu) a inauguré en mai 2016, en plein cœur de la cité de Saint-Émilion, la Maison de la Cadène, un bijou du XVII<sup>e</sup> siècle remis au goût du jour pour devenir un authentique « lieu de vie » : 4 confortables suites (290 à 320 € en haute saison, privatisation intégrale pour 2 000 €), bibliothèque, salon, salle à man-

ger, petit jardin privatif, table de billard, bar, espace bien-être avec sauna, hammam, table de massage, petite salle de sport... Un lieu luxueux sans ostentation, privilégiant les matières nobles et un art de vivre délicat. Cerise sur le gâteau : le chef du Logis de la Cadène, Alexandre Baumard, dispense lui-même des cours de cuisine sur place.  
33330 Saint-Émilion, 05 57 24 71 40, restaurant :  
05 57 24 71 40 ou [www.logisdelacadene.fr](http://www.logisdelacadene.fr)





## 2 Château Siaurac, Renaissance

Ce monument historique subit une vraie renaissance depuis l'arrivée de François Pinault au capital et la reprise en main du propriétaire Paul Goldschmidt et de son épouse, Véronique. La Table de Siaurac, pilotée par le chef Jean-François Robert (passé chez Dutournier, Loiseau, Savoy), en est le plus bel exemple : menus de 24 à 64 €. Vaste choix de visites et dégustations, hébergement avec 5 belles chambres aménagées avec un soin tout particulier, les maîtres de maison sont des chineurs invétérés ! (160 à 200 € la nuit). Le vignoble, quant à lui, est conduit par Pénélope Godefroy, ex-château Latour. La qualité des trois vins (Siaurac, Le Prieuré, Vray Croix de Gay) devrait s'en ressentir fortement dans les millésimes à venir.

33500 Néac, 05 57 51 64 58 ou [www.siaurac.com](http://www.siaurac.com)

## 3 Château La Dominique, Le Ventre de l'architecte



Depuis l'inauguration du nouveau chai conçu par Jean Nouvel, surplombé d'un restaurant panoramique – La Terrasse rouge – offrant une vue exceptionnelle sur le vignoble, La Dominique est devenue une escale incontournable à Saint-Émilion. La cuisine bistronomique du chef Bruno Grand Clément est simple et savoureuse (compter 40-50 € à la carte), et le vaste éventail de visites thématiques (12 à 25 €, dont une nouvelle animation « blind-taste ») s'adapte à tous types d'amateurs.

33330 Saint-Émilion, 05 57 55 20 73, restaurant : 05 57 24 47 05, [chateau-ladominique.com](http://chateau-ladominique.com)  
ou [www.laterrasserouge.com](http://www.laterrasserouge.com)

## 5 Château Tour Saint-Christophe, Secret volé

Peter Kwok, pionnier des investisseurs chinois dans le Bordelais, a fait de ce joli vignoble en terrasses l'un des Grands Crus à suivre de Saint-Émilion. Nouveaux chais inaugurés à l'automne dernier, valorisation des terroirs d'argiles bleues, et surtout belle offre œnotouristique, avec une visite découverte 7 jours sur 7 (15 €), des ateliers et une restauration sur le pouce, une très jolie boutique et, surtout, un appartement pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes (260 à 320 € la nuit) et une salle de réception privatisable.

33330 Saint-Christophe-des-Bardès, 05 57 24 77 15 ou [www.vignoblesk.com](http://www.vignoblesk.com)



## Carnet pratique



### Incontournables

#### CHÂTEAU DE FERRAND

Dans ce Grand Cru classé, accent mis cette année sur les « visites gourmandes » (comté, jambon ibérique, caviar, chocolat, 15-29 €) et les menus-ateliers (93-98 €).

33330 Saint-Hippolyte, 05 57 74 47 11 ou [www.chateauferrand.com](http://www.chateauferrand.com)

#### CHÂTEAU AMBE TOUR POURRET

Le must pour suivre des cours de cuisine à Saint-Émilion avec le chef Jérôme Oillac (115 à 150 € avec visite et repas-dégustation). Nouveau : l'Atelier du jeudi, deux heures pour préparer des bouchées autour d'accords mets et vins. Brunch tous les premiers dimanches du mois (25 €).

33330 Saint-Émilion, 05 57 55 23 28 ou 09 51 63 05 83, ou [saint-emilion.fr](http://saint-emilion.fr)

#### CHÂTEAU TROPLONG MONDOT – LES BELLES PERDRIX

Une étoile au Michelin (menus de 39 à 150 €) et des hébergements de rêve au cœur des vignes (195 à 490 €).

33330 Saint-Émilion, 05 57 55 32 05 ou [www.chateau-troplong-mondot.com](http://www.chateau-troplong-mondot.com)

#### CHÂTEAU HAUT-GOUJON

Cette propriété familiale (18 ha), qui produit du vin en Lalande-de-Pomerol et Montagne-Saint-Émilion, propose une visite-dégustation jumelée avec la visite de la tonnellerie Darnajou voisine (20 €).

33570 Montagne, 05 57 51 50 05.



### À suivre de près

#### CÔTES DE BOURG

Ça s'active plus que jamais du côté des Côtes de Bourg, avec la nouvelle Maison des vins inaugurée au printemps 2016 et qui accueille plus de 3 000 croisiéristes. Nouveau cette année, association avec Blaye pour une croisière au départ de la Cité du vin (70-130 €). Sans oublier les grands événements annuels (Portes ouvertes en mai, Rallye œnotouristique en juin, Nuit du terroir en août) et plein d'autres initiatives culturelles et sportives.

Informations : [www.cotes-de-bourg.com](http://www.cotes-de-bourg.com)

#### CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

Cette belle appellation se démène sur le front de l'œnotourisme : visites de châteaux d'architectures remarquables d'avril à septembre ; déjeuners Créateurs d'accords ; découvertes du vignoble en avion et balade des châteaux à cheval ; Portes ouvertes le 1er week-end de septembre.

Informations : [www.castillon-cotesdebordeaux.com](http://www.castillon-cotesdebordeaux.com)



### Bien dormir

#### CHÂTEAU DES TOURTES

Belle propriété familiale dans le Blayais, tenue par deux sœurs très accueillantes. Salle de réception, visites-dégustations, et gîte pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes (400 à 650 € la semaine).

33820 Saint-Caprais-de-Blaye, 05 57 32 65 15  
ou [www.vignoblesraguenot.fr](http://www.vignoblesraguenot.fr)