



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Pauillac • France

Cordeillan-Bages

CÉLÈBRE SA 30^{ÈME} SAISON



RELAIS &
CHÂTEAUX

Creating Delicious Journeys



L' Histoire

PROCHES DE BORDEAUX, LE CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES ET LE VILLAGE DE BAGES SITUÉS À PAUILLAC, PROPOSENT UNE ESCALE IDYLLIQUE POUR DÉCOUVRIR LES PAYSAGES, LE PATRIMOINE, LES VIGNES ET LES PRODUITS DU TERROIR MÉDOCAIN : UNE DESTINATION GOURMANDE PAR EXCELLENCE.

La véritable histoire d'une famille qui a fait renaître cet authentique village médocain de vigneron en un lieu de vie reflétant l'art de vivre à la française, le temps d'un déjeuner, d'une nuit, d'un verre, d'un événement. L'histoire commence par Cordeillan-Bages en 1989, fruit de la vision novatrice de la famille Cazes considérée pionnière de l'œnotourisme par le Conseil supérieur de l'œnotourisme. L'ambition de la famille installée en Médoc depuis 4 générations a toujours été d'inscrire le Château Lynch-Bages, Grand Cru Classé de Pauillac, dans un riche univers imprégné d'art de vivre, de

culture, d'histoire, de plaisirs partagés. En s'appuyant sur les atouts de la région, c'est une autre forme de tourisme culturel qui est offerte pour promouvoir les grands vins de Bordeaux. Depuis 1989, Cordeillan-Bages, une ancienne chartreuse typiquement médocaine, abrite un hôtel et un restaurant réputé. À quelques pas au village, on trouve un concept store avec une boutique de vins, un bistrot, une maison aménagée en salles de dégustations, un atelier de location de vélos, un boucher artisan... Une étape devenue incontournable sur la Route du Vin de Bordeaux.





À l'occasion de cette 30^{ème} saison, le décor de Cordeillan-Bages a été rénové et la carte du restaurant repensée. Unique Relais & Châteaux et table étoilée du Médoc, la demeure est un véritable lieu de vie qui cultive le charme discret et l'élégance chaleureuse d'une maison aux sensibilités contemporaines.

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

À partir de 1989, la propriété a été aménagée en un splendide Relais & Châteaux, avec salle de fitness, sauna et piscine.

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



Le Lieu

VÉRITABLE HAVRE DE PAIX SUR LA PRESQU'ÎLE DU MÉDOC,
CORDEILLAN-BAGES EST IDÉALEMENT SITUÉ ENTRE L'ESTUAIRE DE
LA GIRONDE ET LES PLAGES DE L'ATLANTIQUE,
AU CŒUR DU VIGNOBLE DE PAULLAC.

Grande maison de pierre blonde au charme discret, l'intérieur allie subtilement l'art contemporain et des éléments de décoration design. Les espaces décor sont rehaussés d'œuvres originales signées d'artistes tels que Pierre Alechinsky, Emilio Perez, Gérard Titus-Carmen, Tan Swie Hian ou Antoni Tapiès.

Côté tissus et ameublement, les grands noms du design ont également toute leur place dans ce Relais & Châteaux fraîchement rénové : Philippe Starck, Michele de Lucchi, Carlo Mollino, Pierre Frey, Rubelli ou encore Hartley's.

Les salons de style résidentiel, la piscine extérieure chauffée de 25 mètres, le sauna et les terrasses en bordure des vignes créent un écrin de bien-être pour se ressourcer et se détendre en toute sérénité.

La chartreuse accueille également le restaurant gastronomique, dirigé avec brio par le chef Julien Lefebvre, référent du Collège Culinaire de France en Aquitaine, et auréolé d'une étoile au Guide Michelin. À 37 ans, Julien Lefebvre est en première ligne : il est le chef exécutif de Cordeillan-Bages et aussi du Café Lavinal, le bistrot du village situé à quelques pas de l'hôtel, récompensé d'un Bib Gourmand.





Les Chambres et Suites

LA PROPRIÉTÉ PROPOSE 24 CHAMBRES ET 4 SUITES SPACIEUSES ET LUMINEUSES AUTOUR DU JARDIN, DANS UN CADRE FEUTRÉ ET INTIMISTE.

À l'instar des lieux de vie, l'espace nuit propose un univers artistique unique. Les différentes catégories de chambres offrent toutes des éléments de décoration conçus par des designers. Les miroirs Jacques Adnet, les luminaires Frandsen, les tissus italiens Dedar en tête de lits... tout est pensé en harmonie avec le lieu.

Situées sur jardin, les chambres Classique et Supérieure Terrasse (avec espace privatif) offrent une vue sur les tourelles historiques de la demeure. Les 15 chambres Premium, installées dans l'aile droite sur jardin, proposent des lignes modernes et épurées, jouant la transparence et laissant place à l'élégance de la matière : lin, cuir, bois, et pierre blonde. Ce nouveau décor, pensé en collaboration avec l'architecte milanaise Anne-Monique Bonadéi, offre un écrin de douceur et d'élégance contemporaine.

Situées à l'étage, les 2 Junior Suite confirment ce goût de l'esthétisme délicat, avec leur salon et bureau, pour profiter sereinement des charmes de la propriété. Les 2 Suites Famille, dont l'une avec terrasse sur jardin, proposent une entrée, un salon, deux chambres et deux salles de bains séparées.

Pour parfaire cet accueil chaleureux et familial, des produits d'accueil et cosmétiques de la nouvelle gamme Relais & Châteaux BIO sont présents dans chaque chambre et suite.

Et pour un moment de pure douceur, Cordeillan-Bages propose une ligne adaptée aux bébés avec la nouvelle gamme de produits d'accueil pour enfants signée Jacadi. Un coffret de 4 produits essentiels aux petits et aux mamans.



La Gastronomie

LE CHEF



« 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 du chef Julien Lefebvre, grandement influencée par une enfance normande au contact des artisans de la famille. Fort de son expérience aux côtés des chefs étoilés Bernard et Mathieu Pacaud, Frédéric Anton et Eric Cocollos, il a développé une passion pour le travail du végétal, la finition et la présentation des plats, et a forgé durant ces 15 années sa vision actuelle de la gastronomie et de l'excellence. Il est également l'un des référents régionaux du Collège Culinaire de France en Aquitaine.

À tout juste 35 ans, Julien Lefebvre devient en 2017 le nouveau chef exécutif de Cordeillan-Bages. Il est allé à la rencontre des producteurs locaux et de leurs merveilles pour ciseler la carte du restaurant gastronomique comme

« Le jardin à la française », avec sa fine gelée de consommé de légumes, salmigondis printanier, ses copeaux lacto-fermentés, et sa pastorale d'herbes et de fleurs. Le chef revisite également des grands classiques régionaux tels que la lamproie, comme à la bordelaise, marbré de foie gras de canard, poireaux et oignons nouveaux glacés. Pour finir, la tarte aux fraises sur un crémeux d'amande parfum d'anis vert, accompagnée d'un sorbet fraise à la verveine du jardin.

Le parti pris du chef ? Une gastronomie alliant tradition et modernité aux influences du Sud-Ouest, rehaussée par l'art du service en salle. Pensée autour des légumes, pièces maîtresses de ses plats, la cuisine de Julien Lefebvre cherche à élargir toujours plus la palette des goûts. Adeptes des processus de fermentation lactique, le chef élabore des plats qui mettent en avant l'essence même des produits et de sa région, et la quintessence des terroirs.



LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE À CORDEILLAN-BAGES

LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

En 2018, le guide Michelin récompense le travail du chef Julien Lefebvre et de toute son équipe dès sa première saison en attribuant une étoile à la table gastronomique. Le service en salle est réinventé pour mettre en valeur le savoir-faire à la française et pour proposer une ambiance unique : mise en bouche sur cep de vigne, découpe de pièces entières, dégustation de pains au charbon ou à la noisette par exemple, fromages affinés présentés et découpés dans la cave à vin, service et préparation à la minute du thé en feuille et herbes du jardin, digestifs dégustés à la barrique, accords mets et vins et vins au verre. Végétale, responsable et locale, la cuisine du chef est sublimée par les assiettes de présentation ornées de la Véraison, dessinées par l'architecte

d'intérieur Anne Monique Bonadei. Une réalisation unique pour la maison par les ateliers de la Manufacture Bernardaud à Limoges.

À l'image de l'hôtel, le restaurant gastronomique place l'art contemporain au centre de son inspiration, grâce aux œuvres d'art qui donnent de l'émotion à ce décor sobre et élégant. La salle à manger dispose de grandes baies vitrées ouvrant sur la terrasse au pied des vignes alors que le salon dégustation offre une vue unique sur la cave du jour.

Le restaurant peut accueillir 50 couverts dans sa salle principale et offre également la possibilité de prendre le petit-déjeuner et l'apéritif en terrasse. Le Salon Dégustation attenant peut accueillir 16 couverts pour profiter d'un cadre intime, avec un accès direct à la terrasse fleurie côté jardin.

MENU PRIMEUR

45 € LES 3 TEMPS

60 € AVEC BOISSONS

*Déjeuner servi en une heure,
du mercredi au dimanche.*

MENU MILLÉSIME

75 € LES 3 TEMPS

95 € LES 4 TEMPS

Idéal pour découvrir la carte.

MENU ÉQUILIBRE

135 € LES 5 TEMPS

*Menu dégustation
tout en légèreté et fraîcheur.*

MENU CORDEILLAN-BAGES 1989

195 € LES 7 TEMPS

*Elaboré spécialement pour célébrer
la 30^{ème} saison du château, ce menu de
plats signatures présentés en pièces entières,
agrémentés de produits nobles emblématiques
de la haute cuisine française, ravira les
épicuriens et amateurs de grands vins.*

PLAT SIGNATURE À LA CARTE L'ALOSE

*En quenelle croustillante, salmigondis
de carottes toupies et fanes,
mouseline au parfum d'orange,
sauce nantaise au cumin.*





LE CAFÉ LAVINAL AU VILLAGE DE BAGES



Avec sa cuisine également supervisée par Julien Lefebvre, le Café Lavinal qui tient son nom de Berthe Lavinal, grand-mère de Jean-Michel Cazes, conserve l'esprit des années 1930. Il est le lieu idéal pour venir discuter autour d'un verre de vin et partager une cuisine traditionnelle et généreuse. Au menu de ce bistrot récompensé d'un Bib Gourmand et pouvant accueillir 80 couverts dans une atmosphère conviviale : escargot gascon de Mme Levraud, la daurade, en filet, dorée à la plancha, printanière de légumes, jus infusé au citron vert, côte de bœuf maturée, Bages' burger, agneau de Pauillac ou encore plateau de fruits de mer.

Côté bar, le Café Lavinal peut accueillir jusqu'à 20 personnes pour des dégustations de vins au verre accompagnées de planches de charcuterie et de fromage ...

Sur la petite place pavée, la terrasse ensoleillée de ce véritable lieu de vie bénéficie d'une des plus jolies vues du village restauré de Bages, où aiment se retrouver locaux, vignerons et voyageurs.

MENU GOURMET

39€ les 3 temps.

MENU LAVINAL

29€ les 3 temps.

PLAT DU JOUR AVEC CAFÉ

12,50 €

L'œnologie

LE CHEF SOMMELIER

Après des débuts au Moulin de Mougins aux côtés du chef triplement étoilé Roger Vergé, il arrive dans le Somerset en Angleterre au Bannatyne Charlton House de Shepton Mallet, regagne la Côte d'Azur par le Mas Candille, avant un nouveau départ, aux Etats-Unis, au Wheatleigh Hotel à Lenox. Il rentre en France, comme sommelier au Château de Mercuès à Cahors, puis rejoint le 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.

À l'écoute, toujours prêt à développer son service à table avec l'histoire de chaque vin et le soin particulier apporté à l'élaboration du millésime, Arnaud Le Saux conçoit des dégustations à l'aveugle ainsi que des accords raisonnés ou détonants entre mets-vins, en osmose avec le chef et la cuisine. « *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 2017 et 2018 du magazine *Terre de Vins*, catégorie Restaurants gastronomiques de prestige. Et de recevoir le Best of Award of Excellence 2019 du magazine *Wine Spectator*.





CHÂTEAU LYNCH-BAGES & CHÂTEAU ORMES DE PEZ

Sur la terre de « Batges », aux portes de Pauillac, Lynch-Bages a connu une histoire symbolique de celle du Médoc. Bien que le terroir de Bages soit visible sur les archives depuis le XVI^e siècle, sa grande histoire viticole commence au XVIII^e siècle.

De 1749 à 1824, il est la propriété de Thomas Lynch, fils du citoyen de Galway (Irlande) John Lynch, établi à Bordeaux comme négociant. Thomas Lynch gère la terre avec sagesse et produit d'excellents vins, alors connus sous le nom de «Cru de Lynch» et bientôt classés parmi les cinquièmes crus du prestigieux Classement de 1855 pour l'Exposition universelle de Paris.

Plus tard, Jean « Lou Janou » Cazes, un « montagnol » comme on appelait les paysans des hautes vallées austères de l'Ariège, était venu s'installer dans le Médoc. Dans les années 1930, le général Félix de Vial donne le vignoble en fermage à Jean-Charles Cazes, fils de « Lou Janou » et lui-même fermier du

château Ormes de Pez à Saint-Estèphe. Celui-ci achètera les deux propriétés à la veille de la seconde guerre mondiale. Dès lors, leur histoire est intimement liée.

Le château Lynch-Bages, Grand Cru Classé à Pauillac s'est lancé début 2017 dans la complète rénovation de son chai, du cuvier et des espaces réceptifs. Le vieux cuvier qui représente un témoignage unique en Médoc des équipements vinicoles anciens avec son plancher à claire-voie, progrès considérable à l'époque de son invention vers 1850 par Skawinski, a été entièrement préservé. Un projet confié à l'architecte américain Chien Chung Pei dont la livraison est prévue en 2020.

Pendant la rénovation des installations du domaine, visites et dégustations sont proposées au château Ormes de Pez à Saint-Estèphe (15 minutes de Pauillac).

Au château Ormes de Pez, comme à Pauillac, la famille Cazes a développé



l'accueil, transformant l'élégante demeure en une charmante maison d'hôtes de 5 chambres élégantes. Chacune offre une superbe vue sur la propriété ou le vignoble. Le calme des salons et les terrasses invitent à la lecture et à la dégustation. Une table d'hôtes est proposée sur réservation. De juin à septembre, la piscine offre sa fraîcheur délassante et des vélos sont mis à disposition pour sillonner les routes du Médoc. Dans son parc, on aperçoit un étonnant noyer qui semble couché sur

l'herbe. Cet arbre centenaire a résisté à la tempête de la fin du siècle dernier, comme une revanche aux ormes disparus qui ont donné son nom au château. Un refuge avec 40 hectares de vignes pour amateurs de grands vins et de calme.

La visite du château Ormes de Pez est proposée sur rendez-vous du lundi au vendredi, et suivie d'une dégustation de château Lynch-Bages et château Ormes de Pez.

CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY

En 2017, la famille Cazes fait l'acquisition du Château Haut-Batailley Grand Cru Classé en 1855.

A l'entrée de l'appellation Pauillac, la vierge de La Tour L'Aspic, emblématique de la propriété, veille sur le vignoble. Érigée en 1875 et ancrée dans le paysage médocain, l'origine de son nom demeure une énigme : la légende veut que la statue de la vierge foule à ses pieds l'aspic, le serpent de la tentation et du mal. Cependant, une récente restauration de l'édifice a permis de découvrir que la vierge surmontait en

réalité un parterre de roses ! Par ailleurs, une autre interprétation voudrait que le nom de «Batailley» trouve son origine d'un grand combat au terme duquel les Français rendirent impossible le retour des Anglais... Dans les deux cas, le mystère reste entier...

Au gré d'une randonnée pédestre ou d'une boucle à vélo dans les vignes, les hôtes de Cordeillan auront le loisir de venir au pied de la belle tour blanche afin d'y admirer les mystérieux symboles qu'elle recèle.



VINIV

Depuis 2009, VINIV offre aux passionnés l'opportunité de créer leur propre vin, avec le soutien d'œnologues de renom et l'accès à des vignobles réputés de la région, tout aussi bien rive droite que rive gauche.

Au centre du processus de vinification et accompagné par l'équipe d'experts de Lynch-Bages, les membres ont la possibilité d'imaginer leur vin à l'échelle d'une barrique ou d'une demi-barrique en vivant tous les aspects de la production :

assemblage, nom, habillage. Les membres VINIV concrétisent un rêve, celui de devenir vigneron le temps d'un millésime.

Ils créent ainsi un vin qui raconte une histoire personnelle, et tissent des liens forts avec la région et les châteaux. De 6 à 24 mois, cette aventure dans l'univers confidentiel du vin permet de vivre une expérience unique.





LE VILLAGE

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, passer au Bages' Bazaar, irrésistible boutique « art de vivre », réserver

un cours de dégustation ou d'assemblage au Cercle Lynch-Bages, ou encore louer un vélo pour sillonner les petites routes du Médoc à la découverte de ses chemins pittoresques. Un lieu de vie ouvert à tous.

EVÉNEMENTS

Cordeillan-Bages propose des séjours sur-mesure et un environnement rêvé pour tout événement, en créant des expériences au plus près du terroir et du patrimoine. Espaces baignés de lumière dédiés aux réunions, repas en terrasse ou dans la vigne, survol en hélicoptère, rallye pédestre, à vélo

ou en voiture de collection, partie de pêche au bord d'un carrelet, visites de châteaux viticoles, initiation à l'art de la dégustation, aux métiers du vin et aux secrets de la vinification, ou encore journée d'excursion dans la région. Les lieux se privatisent partiellement et entièrement.





Fact sheet

L'HÔTEL

24 chambres et 4 suites (dont 2 fois 2 chambres communicantes, et 2 chambres à mobilité réduite)

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Horaires : ouvert le midi et soir du mercredi au dimanche

Nombre de couverts : 65

TARIFS :

Menu Primeur à 45€ ou 60€

Menu Millésime à 75€ ou 95€

Menu Equilibre à 135€

Menu Cordeillan-Bages 1989 à 195€

Tea Time proposé tous les jours au public de 15h00 à 18h30

Petit déjeuner buffet proposé au public de 7h00 à 10h00

SERVICES

Accueil 24h/24

Langues parlées : français, anglais

Room service

Service voiturier

Service conciergerie avec expériences sur-mesure : balade en 2CV, pique-nique dans les vignes, transferts, excursions, calèche, visites des châteaux, survols en hélicoptère, promenade en voitures classiques ou Harley etc. ...



CHÂTEAU CORDEILLAN-BAGES
Pauillac • France

Château Cordeillan-Bages

ROUTE DES CHÂTEAUX

33250 - PAUILLAC

TÉL. : 05 56 59 24 24

CONTACT@CORDEILLANBAGES.COM

Hôtel****

Tarifs chambres : à partir de 200€

www.cordeillanbages.com



Contacts presse

BMRP

Claire Gathy - 06 26 68 06 84 - c.gathy@bmrp.fr

Béatrice Korb Kaplan - b.korb@bmrp.fr

CORDEILLAN-BAGES

Tristane de La Presle

Directrice commerciale, marketing et communication

05 56 59 24 24 - tdelapresle@jmcazes.com



RELAIS &
CHATEAUX

Creating Delicious Journeys