



LES SOURCES DE CAUDALIE  
BORDEAUX

Communiqué de presse  
Juin 2023

## Les Sources de Caudalie, le premier Palace écolabellisé



Ce mois de juin 2023 signe un nouveau tournant pour le Palace des Vignes bordelais. Engagées depuis plus de vingt ans dans un tourisme vert, Les Sources de Caudalie sont désormais certifiées Ecolabel Européen. Fruit d'un effort collectif, grâce à la formation continue, l'hôtel accueille Hugo Clément comme parrain de sa Sources Académie.

Pour le couple Tourbier - fondateurs de l'établissement - l'écoresponsabilité est la valeur première de leur définition du voyage. A leurs côtés, toute l'équipe des Sources de Caudalie est engagée dans un tourisme durable. Ici, le luxe est non ostentatoire mais le service est sur mesure et respectueux de l'Homme et de la nature.

Les Sources de Caudalie sont déterminées à consommer avec conscience et à appliquer le développement durable comme principe de décision et d'action.

A Martillac, un seul mantra résonne : réduire, recycler, réutiliser.

### Qu'est-ce que l'Ecolabel Européen ?



L'Ecolabel Européen est le seul label écologique officiel européen mis en place dans l'ensemble des Etats membres. Il vise à promouvoir les produits et services gages d'excellence environnementale, à impact réduit.

Il est décerné pour une durée de deux ans, renouvelable grâce à un nouvel audit. Une révision régulière des critères lui permet de conserver un haut niveau d'exigence.



LES SOURCES DE CAUDALIE  
BORDEAUX

## Concrètement aux Sources de Caudalie...

L'hôtel a pris des engagements forts pour réduire son empreinte carbone, protéger la biodiversité et inclure ses fournisseurs et prestataires dans ce choix environnemental.

Cette démarche écoresponsable s'exprime tout d'abord dans la préservation des ressources en réduisant sa consommation d'eau et d'énergie. Tous les déchets sont triés et recyclés avec un suivi mensuel précis et des objectifs de diminution.

Aux tables des restaurants, les produits du potager maison sont mis en avant. Ce qui n'est pas cultivé sur place en permaculture est sourcé en Nouvelle Aquitaine avant tout. Le restaurant étoilé de l'hôtel ne propose qu'un seul produit carné dont le grammage est contrôlé. Toujours dans un objectif de limiter son impact.

En chambre, les actions sont nombreuses. Les soins de douche ont été entièrement repensés afin d'être proposés en grand format, dans des contenants recyclés et recyclables. La composition de ces cosmétiques, produits en France, est à 95% d'origine naturelle minimum. Les produits d'accueil jetables ont fait place à des articles réutilisables. Les bouteilles d'eau à usage unique ont été troquées pour de l'eau filtrée sur place et présentée en bouteille de verre, stérilisée et réutilisée également. Le renouvellement du linge est limité. Les chaussons deviennent biodégradables.

## Une sensibilisation interne



La réussite des mesures engagées au sein de ce Palace est avant tout le fruit d'un effort collectif. Grâce à la *Sources Académie*, les collaborateurs sont formés en continu par le biais de formations externes et certifiantes mais aussi à l'aide de formations intra-entreprises, dispensées par les collaborateurs les plus aguerris.

Pour la saison 2023-2024 de la *Sources Académie*, le Palace des Vignes est heureux d'accueillir Hugo Clément comme parrain. Hugo a accepté de parrainer la *Sources Académie* afin d'accompagner et encourager les équipes dans leur démarche visant à réduire l'impact environnemental. Il interviendra auprès des équipes plusieurs fois dans l'année afin de poursuivre le travail de sensibilisation et de réflexion aux sujets écoresponsables.

## A propos :

### Les Sources de Caudalie :

Les Sources de Caudalie, hôtel 5 étoiles sur les terres du Château Smith Haut Lafitte, promettent un dépaysement complet au cœur des vignes bordelaises. Avec 40 chambres et 21 Suites personnalisées, un restaurant doublement étoilé *La Grand Vigne*, une auberge *La Table du Lavoir* et une épicerie gourmande et bar à vin *Rouge*, l'hôtel tout entier est dédié à « l'art de vigne ». Un Spa Vinothérapie vient compléter cette expérience en proposant des soins uniques exploitant les vertus hydratantes, anti-âge et anti-oxydantes du raisin. Enfin, l'établissement offre de nombreuses activités aussi bien sur place (piscine intérieure et extérieure, ferme et potager, cours de cuisine, dégustations de vins, activités sportives et cours avec un coach particulier...) que dans la merveilleuse région bordelaise (visites de châteaux, excursions à Bordeaux, dans le bassin d'Arcachon, à Saint-Emilion...).

### Contact presse :

Emmanuelle Gillardo

[emmanuellegillardo@emmalab.co](mailto:emmanuellegillardo@emmalab.co)

06 72 91 87 71