



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Communiqué de presse - Juin 2025

La saison des vendanges



Alors que les vendanges battent leur plein au Château Smith Haut Lafitte, au cœur d'un vignoble mené en agriculture biologique, Les Sources de Caudalie vivent au rythme des saisons et se mettent au diapason de la vigne. Dans les cuisines de La Grand'Vigne, restaurant doublement étoilé, Nicolas Masse et Anthony Chenoz puisent leur inspiration dans la nature environnante pour honorer tout ce qu'elle nous offre.



Gastronomie en écho de la vigne

La vigne ne se limite pas au vin. Elle est matière première, source d'idées et de saveurs inédites. À La Grand'Vigne, le moût entre dans la composition d'un beurre maison, servi avec un pain au levain de raisin tandis que les rafles des grappes récoltées pendant les vendanges, prennent place à table pour dresser les canapés « Terre de Vignes ». Côté mer, le rouget vendangeur, pêché dans le Bassin d'Arcachon, se glisse dans les assiettes comme une parenthèse iodée au cœur du vignoble, tandis que la pomme de terre des vendangeurs, plat traditionnel des repas de fin de rangs, est revisitée.



LES SOURCES DE CAUDALIE *****
Chemin de Smith Haut Lafitte
33650 Bordeaux-Martillac

Tel : +33 (0)5 57 83 83 83
sources@sources-caudalie.com
sources-caudalie.com



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Période charnière pour le potager de la Maison, situé à quelques pas du restaurant et qui approvisionne la majorité des fruits et légumes, il donne les premiers légumes d'automne et livre ses derniers trésors d'été. Ce jardin vivant, nourri de respect et de patience, façonne chaque menu de saison, avec les tous premiers butternuts ou les dernières tomates attendues chaque année comme un grand millésime, colorées, juteuses, précieuses... dont la saison s'étire parfois jusqu'à début octobre.

En pâtisserie, Anthony Chenoz traduit cette saison avec finesse. Il propose cette année un dessert autour de la figue au vin rouge, en hommage aux feuilles de vigne dont les couleurs changent chaque semaine, au rythme du cycle végétal. Sa mignardise au chocolat Grand Cru, inspirée directement de la baie de raisin, parachève l'expérience tout naturellement.



Biodiversité en action



Cette créativité s'enracine dans un environnement vivant et protégé. Premier Palace éco-labellisé, Les Sources de Caudalie ont plus que tout à cœur de préserver la biodiversité de leur territoire. Récemment, l'installation de trois nouvelles ruches à proximité du potager, permet aux abeilles de butiner dans un environnement riche et contribue à l'équilibre naturel du domaine. Un écosystème valorisé avec engagement et volonté : « Voir ces nouvelles ruches et les abeilles en pleine activité fait partie de notre envie de préserver la nature, sans elle nous ne serions pas là aujourd'hui ! Et nous récoltons du miel butiné au cœur des vignes ! » indique Alice Tourbier.



LES SOURCES DE CAUDALIE *****
Chemin de Smith Haut Lafitte
33650 Bordeaux-Martillac

Tel : +33 (0)5 57 83 83 83
sources@sources-caudalie.com
sources-caudalie.com



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Première vendange, nouveau chapitre

Cette saison marque également la première « vendange » de Gabrielle Legrévellec, directrice de La Grand'Vigne. Elle découvre une maison où les saisons dictent le tempo, un restaurant au nom plus qu'évocateur, où chaque geste se fait dans le respect de la nature et du temps long. « C'est avec enthousiasme que j'aborde cette période si importante des vendanges ! Autour de nous, nous sentons l'excitation monter quant à la récolte, savoir ce qu'elle donnera et les clients nous en parlent aussi, curieux de cette période mythique. C'est formidable que nous puissions retranscrire au restaurant une part de ce moment clé, grâce au menu créé par Nicolas Masse et Anthony Chenoz et que nous avons grand plaisir à expliquer à nos invités. » confie Gabrielle Legrévellec.



Les vendanges, ce temps suspendu, période des premiers cèpes si le temps se fait humide ou promesse d'un beau millésime s'il se fait sec... Patience en attendant que le vin se fasse et que l'année révèle toutes ses surprises.

A propos :

Les Sources de Caudalie, Palace des Vignes sur les terres du Château Smith Haut Lafitte, promettent un dépaysement complet au cœur du terroir bordelais. 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 :

Emanuelle Gillardo - emmanuellegillardo@emmalab.com - 06 72 91 87 71



LES SOURCES DE CAUDALIE *****
Chemin de Smith Haut Lafitte
33650 Bordeaux-Martillac

Tel : +33 (0)5 57 83 83 83
sources@sources-caudalie.com
sources-caudalie.com