



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Communiqué de presse
Septembre 2025

La Grand'Vigne : la bûche de Noël 2025 des Sources de Caudalie, une ode au yuzu du jardin et au chocolat

Un joyau pâtissier de Noël signé Anthony Chenoz

Au cœur des vignes, Les Sources de Caudalie dévoilent leur création pâtissière pour les fêtes de fin d'année : *La Grand'Vigne*. Réalisée par le Chef Pâtissier Anthony Chenoz, sous la direction du Chef doublement étoilé Nicolas Masse, cette bûche 2025, en forme de feuille de vigne rend hommage au vignoble et au restaurant éponyme. Elle célèbre l'alliance subtile entre un **chocolat** d'exception et les fruits d'arbres poussant au milieu des vignes.



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

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



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Une composition qui sublime le terroir

Cette nouvelle création puise son inspiration dans les terres du Château Smith Haut Lafitte, où le **yuzu** est cultivé. Issu des 220 arbres récemment plantés en bordure des vignes du Château, le yuzu pousse dans le respect de la biodiversité et sa culture s'inscrit dans la démarche d'agriculture biologique du château. Il apporte fraîcheur et vivacité à une composition élégante aux accents chocolatés.

Sous ses lignes épurées, *La Grand'Vigne* déploie un croustillant à la **fève de cacao**, élaboré à partir d'un chocolat non conché, et d'ailleurs l'on ressent bien la texture du grué ; surmonté d'un biscuit et d'un crémeux réalisés avec les mêmes fèves de cacao. En son cœur, une **poire pochée au yuzu** apporte une touche de fraîcheur acidulée, enveloppée d'une mousse à la vanille. Le tout se déguste accompagné d'une sauce chocolat chaud, pour une expérience encore plus généreuse et réconfortante. Les fèves de cacao proviennent de Hasnaâ Chocolats Grands Crus à Bordeaux, artisan chocolatier de renom, et le moule exclusif de cette création a été réalisé par Thomas Bernon.

L'excellence du geste et l'âme du lieu

Fruit d'un travail minutieux de montage grâce à une technique irréprochable et un geste précis, les textures se marient les unes aux autres pour un équilibre parfait. Surmontée de délicates feuilles de vigne en chocolat assemblées en volume, elles donnent une élégance inouïe à cette création, à la ligne épurée et des plus graphiques. À travers *La Grand'Vigne*, Anthony Chenoz exprime toute l'âme des Sources de Caudalie :

« La Grand'Vigne, c'est le goût de ce qui nous entoure. Le yuzu que l'on cultive ici, le chocolat puissant, la poire fondante... C'est un dessert construit autour du plaisir, de l'équilibre et du geste juste. »

Anthony Chenoz

Chef pâtissier aux Sources de Caudalie depuis plus de deux ans, Anthony Chenoz a rejoint la brigade du Chef Nicolas Masse après avoir fait ses armes dans de grands établissements. Du petit-déjeuner, aux accueils en chambre, en passant par les desserts de l'auberge La Table du Lavoir et ceux du restaurant étoilé La Grand'Vigne : il sait mettre à profit sa technique et son palais au service de toutes les gourmandises. Fêru de pâtisserie, sa créativité est sans limite avec une quête permanente d'équilibre des saveurs, jamais trop sucré et toujours avec précision.



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

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



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Informations pratiques

- Disponible en édition limitée, exclusivement sur commande
- Commandes ouvertes à partir de mi-novembre et jusqu'au 15 décembre 2025
- Retrait entre le 15 et le 28 décembre, aux Sources de Caudalie (Bordeaux-Martillac)
- Prix: 80€ (pour 8 personnes)
- Commande par e-mail à reservations@sources-caudalie.com ou par téléphone au +33 (0)5 57 83 83 83

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

Emmanuelle Gillardo - emmanuelle.gillardo@emma-lab.com - 06 72 91 87 71



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

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