



LES SOURCES DE VOUGEOT
BOURGOGNE

DOSSIER DE PRESSE



Il était une fois Les Sources

Imaginez une histoire née d'un rêve : celui de créer un univers entièrement dédié à l'amour de la vigne.

Tout a pris racine en 1999, lorsque Alice et Jérôme Tourbier ont inauguré Les Sources de Caudalie à Bordeaux. Sur les terres nourricières du prestigieux Château Smith Haut Lafitte, ils ont fondé un hôtel singulier, le futur « Palace des Vignes », qui fut immédiatement salué pour son approche pionnière de la durabilité. Cultivé au fil des ans, cet engagement s'est concrétisé en 2020 par l'ouverture d'un second écrin, Les Sources de Cheverny, au cœur du vignoble ligérien.

Entièrement tournés vers la nature, ces hôtels 5 étoiles ont été pensés comme des maisons de famille où luxe, écoresponsabilité et œnotourisme se conjuguent. Bien au-delà d'un simple séjour, la Collection des Hôtels du Vignoble offre une immersion unique au cœur des terroirs viticoles les plus emblématiques de France. Respectueux du vivant, ils invitent

à se ressourcer et à se retrouver, à prendre le temps et à vivre l'instant présent.

Après avoir conquis le Bordelais et le Val de Loire, Les Sources s'installent désormais en Bourgogne. C'est au cœur des grands crus de la Côte de Nuits, à Gilly-lès-Cîteaux, que s'écrit un nouveau chapitre de leur histoire : à mi-chemin entre Beaune et Dijon, Les Sources de Vougeot portent cette passion de l'œnotourisme vers de nouveaux horizons.

Comme aux Sources de Cheverny, on y retrouve l'essence même des Sources de Caudalie avec un restaurant gastronomique célébrant une cuisine créative, une auberge conviviale propice aux moments de partage authentiques, un Spa Caudalie pour se détendre et prendre soin de soi, et surtout, cette âme singulière que seules Les Sources savent offrir.



- ① Lobby
- ② Spa Caudalie
- ③ Le Bar du Château
- ④ L'Auberge des Cîteaux
- ⑤ Le restaurant Le Clos de la Tour
- ⑥ Salles de séminaire "Des Racines" et "Des Ailes"
- ⑦ Le Pavillon des Jours
- ⑧ L'Orangerie
- ⑨ Accès à la balade de La Vouge
- ⑩ Le Moulin
- ⑪ Piscine
- ⑫ Tennis
- ⑬ Parking

Rendez-vous en terre bourguignonne

Imprégnez-vous de l'âme millénaire de la Bourgogne, cette terre mythique au patrimoine viticole unique qui s'est patiemment sculptée au fil des siècles. Jouissant d'une aura exceptionnelle, c'est sur ce terroir à la fois riche et fertile que l'histoire du vin a écrit quelques-unes de ses plus belles pages, assyendant sa réputation aux quatre coins du monde.

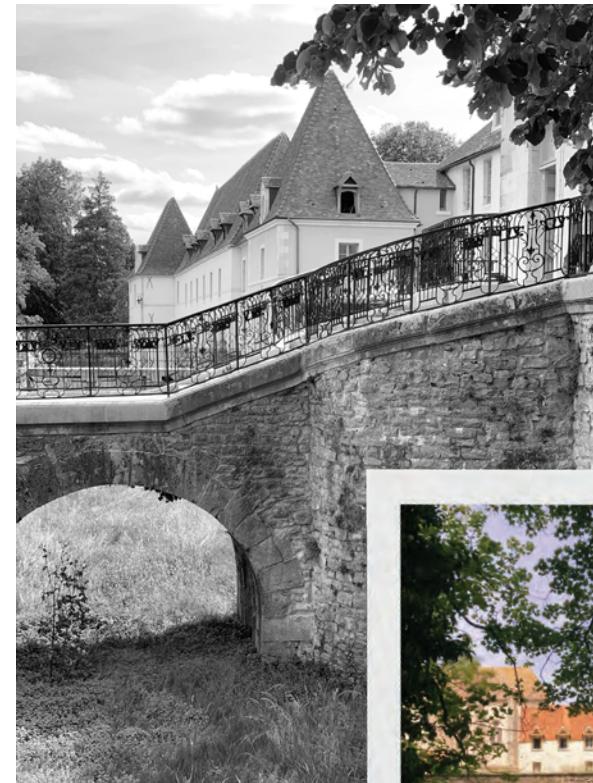
Depuis 2015, les célèbres « Climats » qui prospèrent le long des Côtes de Nuits et de Beaune sont inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Ces parcelles donnent naissance à une mosaïque de crus, magnifiés par l'expression singulière du Pinot noir et du Chardonnay. Romanée-Conti, Chambolle-Musigny, Montrachet... Les appellations légendaires se succèdent sur cette route des vins, tendant les bras à qui rêve de dégustations prestigieuses et d'instants de partage privilégiés. C'est au cœur de ce terroir d'exception que Les Sources de Vougeot vous ouvrent les portes du Château de Gilly. Inscrit aux Monuments historiques, cet ancien prieuré, dont l'origine remonte au

VIIe siècle, fut le lieu de retraite et de travail des abbés de Cîteaux. Ces derniers, véritables précurseurs, jouèrent un rôle majeur dans l'essor du vignoble bourguignon, notamment grâce à l'élaboration de techniques de vinification novatrices. Au XIVe siècle, il se transforma en château durant la guerre de Cent Ans, avant de devenir, au XVIIe siècle, une somptueuse maison de plaisance. Si l'héritage du style monacal est toujours perceptible, il se conjugue désormais à un intérieur d'un grand raffinement.

Mettant tout leur cœur à préserver l'âme de ce lieu, à lui insuffler une nouvelle vie tout en magnifiant sa mémoire, Alice et Jérôme Tourbier ont renouvelé leur confiance au duo d'architectes Chevalier & Guillemot, spécialistes des monuments classés qui avaient déjà œuvré aux Sources de Cheverny. Pour la décoration, l'Atelier Saint-Lazare a ensuite apposé sa signature, révélant un subtil équilibre entre esthétique moderne et mise en valeur historique.



Des anciennes douves au charme du vieux moulin dressé sur les rives de la Vouge, Les Sources de Vougeot sont la promesse d'une expérience hors du temps, où chaque pierre murmure son passé, où le vent porte les secrets des vignerons d'autan et où la passion du vin prend tout son sens.



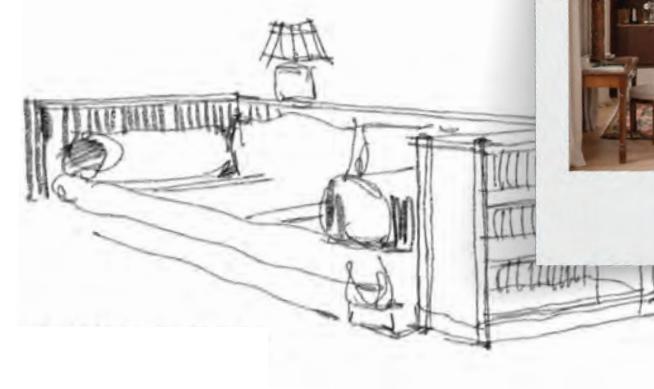
L'âme d'un château, le charme d'une maison de famille

Dès le premier regard posé sur le château, l'émerveillement est une évidence. D'un côté s'épanouissent ses jardins, véritable rémanence du style français, de l'autre, le charmant village de Gilly-lès-Cîteaux, dont l'église est nichée au cœur même de son enceinte. Ceint de ses douves ancestrales, c'est en franchissant son ancien pont-levis que vous pénétrez au cœur de ce lieu majestueux.

L'accès au château ménage un effet de surprise. Derrière une porte étonnamment petite au regard de l'imposante bâtisse s'ouvre un lobby spectaculaire. Cet espace grandiose, qui était autrefois la cuisine du prieuré, a conservé les traces de son passé, comme en témoignent ses doubles cheminées et sa vasque d'époque. Entre ses voûtes d'ogives, ses colonnes taillées et ses grandes fenêtres cintrées, l'histoire fait corps avec une décoration résolument contemporaine et recherchée. Tout en offrant un volume

impressionnant, la pièce n'en demeure pas moins enveloppée d'une douce atmosphère. Le crépitement du feu crée une ambiance chaleureuse, sublimée par la noblesse des matériaux naturels, tels que la pierre de Bourgogne et le bois. Juste à côté, Le Bar du Château dévoile un univers somptueux où les velours d'un vert profond composent un cadre cosy, propice à la dégustation de délicieux cocktails.

Les couloirs et escaliers, empruntés par curiosité et où l'on se plairait à se perdre, mènent à la majorité des 49 Chambres et Suites. Chaque pas est une découverte, révélant un décor inspirant, délicat et feutré. Chacune d'elles s'inscrit dans un dialogue harmonieux avec le passé qui émane de ses murs. L'alliance est ici parfaite : les tons crème, les plafonds à la française et les poutres apparentes servent de toile de fond à des touches contemporaines audacieuses - une table en inox,





un fauteuil design - qui répondent avec subtilité aux tentures et aux cheminées d'époque.

Laissez-vous ensuite séduire par la majesté de La Suite La Vigne Rose et ses 105 m² qui révèlent des volumes spectaculaires.

On y admire un plafond à caissons inscrit, richement décoré, des peintures et des fresques héritées du passé, qui dialoguent avec un magnifique parquet en point de Hongrie sur lequel glissent les lumières des larges fenêtres. Son caractère s'affirme également à travers un espace bar privatif avec une large sélection de cocktails à disposition. La vaste bibliothèque murale offre quant à elle de beaux ouvrages pour s'évader, confortablement installé dans le salon. Enfin la salle de bain a été conçue comme un cocon intime et chaleureux pour se prélasser, inscrite dans la continuité de l'espace nuit pour jouer pleinement des perspectives.

La visite se poursuit avec L'Orangerie, cadre enchanteur du petit-déjeuner, nichée sous une splendide verrière. Ses fresques de nature foisonnante, peintes par l'artiste Sophie Estève, ne font qu'un avec les jardins, effaçant subtilement la frontière entre l'intérieur et l'extérieur.

Pour les rejoindre, quittez le château et empruntez le pont qui enjambe

les douves. De là, vous apercevez en contrebas les chèvres et les boucs miniatures de la Maison que vous pourrez même aller voir. Vous découvrirez ensuite un écrin de verdure où des dizaines d'arbres et de buissons encadrent de vastes bassins. L'ensemble est souligné par le dessin soigné des parterres, rappelant le style des jardins à la française.

Plus loin, une piscine discrète, tout en longueur et en élégance, tel un couloir de nage, se dissimule au fond du domaine, offrant un îlot de fraîcheur pour les belles et chaudes journées bourguignonnes. Enfin, la Vouge, qui serpente dans le paysage, invite à une balade bucolique qui s'achève sur un ravissant petit moulin, transformé en une suite singulière en surplomb de la rivière.

Situés en face de l'entrée du château, les communs d'autrefois sont aujourd'hui le cœur gastronomique des Sources de Vougeot, accueillant ses deux restaurants : L'Auberge des Cîteaux et Le Clos de la Tour. Ils sont reliés par Le Comptoir, où l'on passe déguster un verre de vin avant de rejoindre sa table. Attenant, l'ancien cellier abrite, quant à lui, le Spa Caudalie, véritable sanctuaire dédié au bien-être dont les deux bassins impressionnent entre les colonnes de pierre et sous les voûtes séculaires.



La découverte s'achève avec Le Pavillon des Jours qui, légèrement en retrait, offre un ultime écrin d'intimité avec quelques chambres supplémentaires qui bénéficient d'une superbe vue sur les arbres centenaires du parc.



Le goût de la Bourgogne

Poussez la porte de L'Auberge des Cîteaux et laissez-vous guider à votre table, à l'heure du déjeuner ou du dîner.

Baignée de lumière naturelle grâce à de grandes baies vitrées, la salle de L'Auberge des Cîteaux dévoile une architecture sobre et chaleureuse, surplombée par une magnifique charpente peinte en blanc. Inspiré d'un bistrot contemporain, les tables dénuées de nappes s'assortissent aux banquettes et chaises individuelles, créant une atmosphère conviviale et délicieusement décontractée. La vaisselle en porcelaine fleurie, respire bon la campagne.

En cuisine, on retrouve le Chef Julien Martin, dont le savoir-faire s'est aiguisé aux Sources de Caudalie et aux Sources de Cheverny. Ce Bourguignon d'origine rend un hommage sincère à son terroir avec une cuisine authentique et généreuse, qui capture l'esprit de la région avec une touche de modernité audacieuse. Laissez-vous tenter par le paleron de bœuf revu comme un Bœuf Bourguignon, confit avec patience et amour, ou succombez à

l'œuf meurette qui réinvente cette entrée emblématique locale dans une version inoubliable. Le tout sublimé, à l'envi, par une sélection pointue de vins de Bourgogne.

Dès le retour des beaux jours, l'expérience se prolonge à l'extérieur. L'Auberge des Cîteaux déploie ses tables sur une ravissante terrasse qui offre une vue imprenable sur le château. Un cadre bucolique qui invite à savourer pleinement un repas bercé par la douceur de vivre bourguignonne, dans la fraîcheur de sa jolie fontaine.

Chaque détail raconte ici la riche histoire du lieu. Ainsi, le nom lui-même est un clin d'œil au village et à l'illustre Abbaye de Cîteaux. Cette dernière doit d'ailleurs son appellation aux « cistels » (roseaux en ancien français) qui l'entouraient, et qui ont également donné leur nom au célèbre ordre cistercien.

C'est toute l'âme de cette terre, entre gastronomie et histoire, que vous êtes invités à déguster.

L'excellence au Clos de la Tour

Au Clos de la Tour, le restaurant gastronomique des Sources de Vougeot, chaque dîner est une immersion dans une atmosphère intime et hors du temps.

Dans cet écrin minimalisté aux réminiscences monacales, l'éclairage est orchestré pour sculpter une ambiance en clair-obscur, où ombre et lumière subliment chaque détail, du grain du bois à l'éclat des mets. À la tombée de la nuit, la tour historique s'élève au pied du restaurant qui lui emprunte son identité, s'illumine pour parachever cette aura quasi mystique.

Ce nom résonne comme une promesse d'authenticité, évoquant les vignobles d'exception de la Bourgogne, où un « clos » désigne une parcelle de vigne délimitée et protégée par des murs en pierres sèches. Un héritage laissé par les moines cisterciens qui furent parmi les premiers à édifier ce type de construction. Le Clos de Vougeot, situé tout près, en est l'exemple le plus éloquent.

Le Chef Julien Martin, formé à l'excellence, notamment auprès du

Chef doublement étoilé Nicolas Masse aux Sources de Caudalie, y propose une cuisine contemporaine, vivante et généreuse qui célèbre la richesse des trésors de la région. Dans l'assiette, l'esthétisme rivalise avec la justesse des saveurs, comme l'illustrent la spectaculaire Huître Flambée au Capucin ; le Croq'Escargot, une version modernisée du traditionnel escargot de Bourgogne au beurre persillé ; ou encore les noix de Saint Jacques en sous-bois, présentées comme une balade dans les forêts surplombant la Côte.

Ces créations trouvent naturellement leur écho dans la splendide cave du restaurant, sans laquelle l'expérience serait incomplète. Les mets du Chef sont ainsi sublimés par une carte des vins remarquable, mêlant grands crus de Bourgogne et cuvées plus confidentielles.

Au Clos de la Tour, l'âme d'une histoire millénaire se marie à la modernité d'une cuisine raffinée, laissant au palais un souvenir exquis et l'irrésistible envie de revenir.



Un Spa Caudalie niché sous des voûtes millénaires

L'expérience débute dans un décor spectaculaire.

Sous les magnifiques voûtes séculaires de l'ancien cellier du château, témoins silencieux de son histoire, le temps s'efface pour laisser place à une parenthèse de sérénité absolue. Autrefois, le vin y reposait, aujourd'hui ce sont les soins à base de raisin qui y sont prodigues, dans une continuité toute naturelle.

Lovés entre des colonnes majestueuses, deux bassins en miroir invitent au lâcher-prise. Tandis que l'un se prête à quelques brasses, l'autre se consacre à la détente avec son col de cygne apaisant. Le regard s'évade vers les croisées d'ogives qui les surplombent : un privilège rare qui offre le sentiment de plonger, au sens propre comme au figuré, dans l'Histoire. C'est dans cet écrin singulier que le Spa Caudalie vous invite à vous ressourcer, à ralentir le rythme et à retrouver votre énergie intérieure.

Aux Sources de Vougeot, le bien-être est un art de vivre qui se cultive avec autant de soin qu'un grand cru. Chaque instant est une invitation à l'éveil des sens, au repos du corps et à la régénération de l'esprit.

À l'étage, l'atmosphère se fait plus intime dans les cabines de soin. C'est là que les trésors de la vigne révèlent tous leurs secrets entre les mains expertes des vinothérapeutes. Concentré de nature et de science, l'excellence des produits Caudalie est au cœur de ce voyage des sens. La carte propose des rituels signature emblématiques et des massages uniques pour libérer les tensions accumulées. Riches en polyphénols de pépins de raisin aux vertus anti-âge et antioxydantes, les formules Caudalie infusent l'épiderme de leurs bienfaits exceptionnels et durables.

Les regards attentifs aux détails remarqueront, à l'accueil, les



caissons de bois sculptés par l'artiste Victor Gianotta. Ces œuvres, qui représentent allégoriquement les quatre saisons, dissimulent l'accès au salon de repos en mezzanine. C'est dans cet espace intime que vous vous retirerez pour déguster une tisane réconfortante après votre soin, ou simplement apprécier l'état de grâce et le calme retrouvé. Pour parfaire l'expérience, un sauna et une salle de fitness parfaitement équipée complètent l'ensemble, permettant de prolonger le bien-être ou de maintenir sa routine sportive.

Se ressourcer au cœur des vignes

Au-delà du Spa Caudalie, vous pourrez profiter d'une piscine extérieure et d'un court de tennis dans les jardins qui seront très appréciés dès les premiers jours du printemps. Les Sources de Vougeot proposent également une large palette d'activités conçues pour faire de votre escapade en Bourgogne une expérience inoubliable. Vous pourrez redécouvrir les bienfaits du yoga, vous reconnecter à la nature grâce à la sylvothérapie, et aussi explorer les environs en famille avec les vélos mis à votre disposition à la réception. Les jeunes hôtes ne sont pas en reste : cours de tennis, ateliers de pâtisserie, et autres balades à cheval rythmeront leur séjour.

Enfin, la conciergerie imagine des excursions sur mesure, comblant toutes les envies. Les œnophiles profiteront de dégustations privées dans les domaines les plus prestigieux de la région, tandis que les amateurs de culture et d'histoire seront guidés vers les sites les plus emblématiques, des splendeurs gothiques des Hospices de Beaune à la majesté de l'Abbaye de Cîteaux, assurant des visites et des moments de découverte privilégiés.



A propos

Fondée par Alice et Jérôme Tourbier, la Collection des Hôtels du Vignoble s'attache à offrir un luxe discret et responsable. Pensés comme des maisons de famille entièrement tournées vers la nature, les hôtels Les Sources invitent leurs hôtes à se ressourcer, à prendre le temps et à savourer l'instant présent.

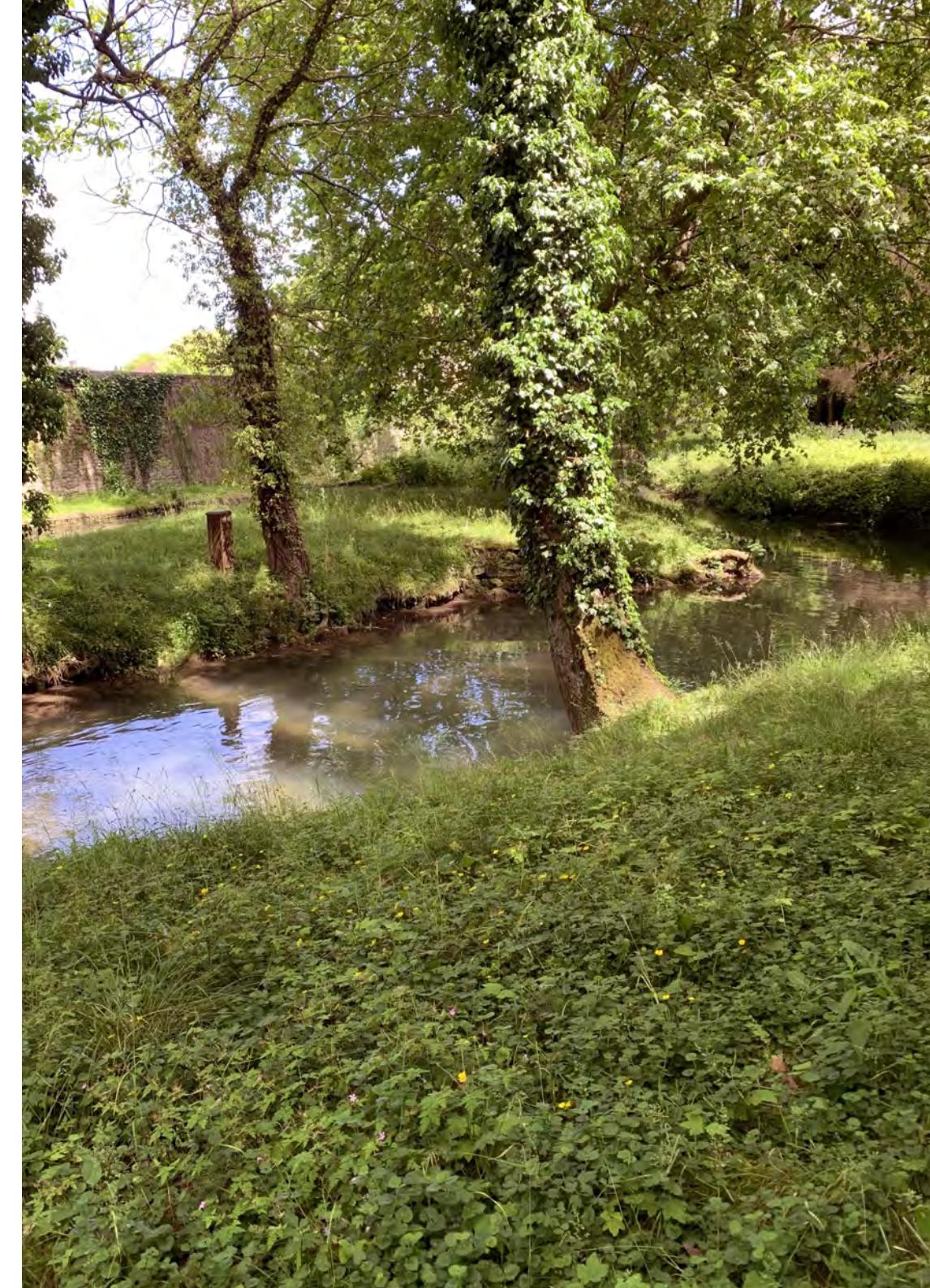
Le Groupe s'enrichit aujourd'hui d'une nouvelle adresse en Bourgogne avec Les Sources de Vougeot, nichées dans le Château de Gilly. Cet ancien prieuré cistercien du VI^e siècle, inscrit aux Monuments historiques, retrouve sa superbe grâce aux talentueux architectes Chevalier & Guillemot, offrant une immersion privilégiée au cœur des grands crus de la Côte de Nuits.

Dès l'arrivée, la magie opère : le château, le pont-levis, les douves, le jardin paysager et le cours paisible de La Vouge confèrent au domaine une identité singulière. Les 49 Chambres et Suites, réparties entre la demeure et les anciens communs, marient charme historique et confort contemporain, avec une décoration intérieure signée par l'Atelier Saint-Lazare.

La gastronomie est portée par le Chef Julien Martin, formé par le Chef doublement étoilé Nicolas Masse aux Sources de Caudalie. À L'Auberge des Cîteaux, il signe une cuisine bourguignonne authentique aux touches modernes, tandis qu'au restaurant gastronomique Le Clos de la Tour, il magnifie le terroir à travers une cuisine vivante et raffinée en harmonie avec une carte des vins exceptionnelle.

Aménagé sous les voûtes séculaires de l'ancien cellier du château, le Spa Caudalie offre une parenthèse de sérénité totale dans un cadre absolument spectaculaire avec ses deux bassins de nage.

Les Sources de Vougeot promettent une échappée inoubliable en Bourgogne. Que l'on profite de la piscine extérieure, du court de tennis, de ses activités ou de ses excursions sur mesure, chaque moment - des soins signature au spa aux plaisirs de la table - compose un séjour hors du temps, à seulement trois heures de Paris.



Informations pratiques

Les Sources de Vougeot

49 chambres et suites
Château de Gilly
21640 Gilly-lès-Cîteaux
www.sources-vougeot.com
+ 33 (0)3 80 23 22 22
reservations@sources-vougeot.com

Le Clos de la Tour - restaurant gastronomique
Menu 4 étapes - 120 euros
Menu 6 étapes - 180 euros
Dîners du mercredi au dimanche
Déjeuners le samedi et le dimanche

L'Auberge des Cîteaux
Menu entrée - plat - dessert
45 euros/personne
Ouvert tous les jours

Tarifs 2026 à partir de :

- Confort 350 euros
- Prestige 400 euros
- Junior Suite 490 euros
- Suite Prestige 600 euros
- Suite Signature 720 euros
- Suite Particulière 1140 euros
- Le Moulin 1020 euros

Petit-déjeuner 30 euros/personne

Loisirs

- Service bouteilleur personnel
- Spa Caudalie
- Coaching sportif
- Visites de domaines viticoles
- Visites du patrimoine de la région
- Vélos à disposition

Propriétaires

Alice et Jérôme Tourbier

Accès

Gare de Dijon TGV - 25 min





CONTACTS PRESSE

Emmanuelle Gillardo
emmanuelle.gillardo@emma-lab.com
+33 (0)6 72 91 87 71