

DOSSIER DE PRESSE



La naissance d'une collection

Née en 1999 avec l'ouverture des Sources de Caudalie, au cœur du vignoble bordelais, la Collection des Hôtels du Vignoble fondée par Alice et Jérôme Tourbier propose des expériences hôtelières singulières dans les plus belles régions viticoles françaises.

Redonner à la France son pouvoir d'attractivité sur ses territoires grâce à des savoir-faire enracinés.

Les deux entrepreneurs de l'Art de vivre ont véritablement développé ce concept d'oenotourisme en France en créant des maisons à la fois inspirées et inspirantes. Leur désir est de permettre à tous les amoureux du vin et de la nature de découvrir les nombreuses facettes du monde viti-vinicole.

Hôtels 5 étoiles, service bouteiller, restaurants gastronomiques, visites des chais, cours de cuisine et de dégustation, Spa Caudalie avec des soins à base de raisin et d'extraits de vigne... un séjour

dans l'une de nos maisons est un véritable hommage au patrimoine viticole français.

De cette volonté a été créé le deuxième hôtel de la collection en 2020, dans le vignoble ligérien : Les Sources de Cheverny.

Avec la reprise des adresses hôtelières historiques des Grandes Etapes Françaises, la collection s'agrandit en Bourgogne en 2026 et en Alsace en 2027.

Bienvenue dans nos maisons à l'environnement bucolique ressourçant et au cadre raffiné, où le temps ralentit, comme suspendu.

1999

Les Sources de Caudalie

C'est au coeur des vignes du Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé de Graves, que naît l'établissement hôtelier « Les Sources de Caudalie » en 1999.

Alice et Jérôme Tourbier n'ont cessé depuis de faire évoluer ce ravissant hameau 5 étoiles Palace de 61 chambres et suites, aux trois restaurants et au Spa Vinothérapie, alliance thérapeutique d'une eau de source chaude aux extraits de vignes et de raisin.

Le travail et la passion du couple ont donné à ce lieu la chaleur d'une maison de famille, en cultivant l'attention aux détails des plus grands palaces.

UNE ARCHITECTURE EN HARMONIE

Dans cet environnement enchanteur, où la vigne est l'architecte du paysage, Les Sources de Caudalie représentent un hameau de six maisons dont les lignes sont empreintes au style aquitain traditionnel. L'architecte Yves

Collet a conçu un lieu en parfaite harmonie avec l'environnement.

- La **Bastide des Grands Crus** évoque le patrimoine viticole régional
- Le **Comptoir des Indes** nous ramène à l'époque des colonies orientales
- La **Maison du Lièvre** et ses airs de maison landaise
- L'**Île aux Oiseaux** invoque la réserve naturelle du Bassin d'Arcachon
- La **Grange au Bateau** se fait les échos des eaux aquitaines de la Garonne au Bassin d'Arcachon
- Enfin, le **Village des Pêcheurs** représente les célèbres cabanes tchanquées.

Cet ensemble de bâtisses atemporelles semble avoir toujours fait partie du paysage, et ce, grâce à l'utilisation de matériaux bruts anciens et recyclés.



L'ART AU COEUR DU VOYAGE

Tout au long d'un séjour aux Sources de Caudalie, la curiosité est piquée et mise en éveil par une ambiance et une décoration exclusives.

En extérieur, les oeuvres d'art dispersées çà et là à travers les jardins, les vignes et la Forêt des Sens invitent à suivre un parcours culturel où des artistes mondialement connus côtoient les oeuvres de jeunes créateurs bordelais.

Dans les espaces intérieurs, la décoration à la fois chaleureuse et intemporelle, créée en 2022 par Alice Tourbier et Delphine Sauvaget, fait de l'hôtel une maison de famille où l'on se sent bien.

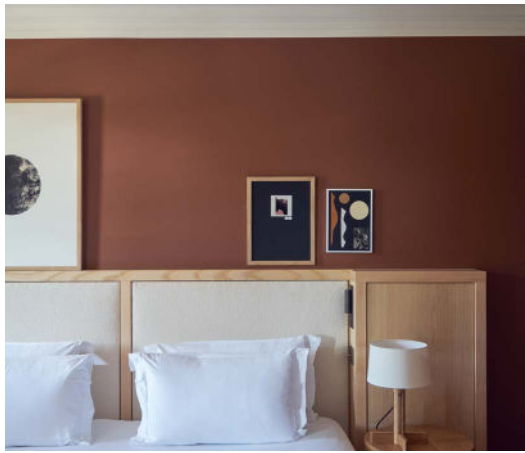
Un lieu où se ressourcer, moderne et élégant, aux lignes épurées sans en effacer le cachet traditionnel.

Les matériaux utilisés sont toujours nobles mais jamais ostentatoires.

Le bois tient une place importante au c œur de l'hôtel. Le mobilier et les accessoires de décoration sont soigneusement sélectionnés pour apporter des touches contemporaines.

Des créations sur mesure viennent parfaire le décor et remettre l'art au centre de l'expérience. On observe, par exemple à la réception, un majestueux tapis créé par Lia Rochas et réalisé sur mesure par les Ateliers Pinton, ou encore des luminaires Hiromi et Condition Origin spécialement conçus pour l'hôtel.





LA SUITE SIGNATURE : L'ÎLE AUX OISEAUX

La grande particularité de la Suite par Rabih Kayrouz est qu'elle se compose d'une seule et même pièce.

Aucun mur, aucune cloison ne trouble le regard et les espaces se délimitent naturellement grâce aux meubles disposés dans la Suite.

On trouve ainsi un coin salon avec table et chaises pour travailler ou prendre un repas, un canapé dans le prolongement du lit sur lequel on peut s'étendre tout en gardant pleine vue sur tout l'espace.

Installé sur une estrade spécialement faite sur mesure, le lit domine le centre de la pièce et offre une vue sur toutes les fenêtres qui entourent la Suite.

On peut ainsi regarder les vignes, le lac ou le va-et-vient des autres occupants de l'hôtel qui se dirigent au spa, le tout, sans être vu bien entendu.

«Il était important pour moi d'avoir une chambre simple et lumineuse, pensée comme une grande sculpture» explique Rabih Kayrouz.

Au cœur de cette Suite, on retrouve les codes propres à la culture orientale et méditerranéenne.

Ainsi, le lit conçu d'un seul bloc évoque sans détour les méridiennes sur lesquels on se prélassait des heures durant. La chambre, intégralement blanche rappelle les maisons que l'on peut trouver dans les villages Grecs ou l'intérieur des maisons Libanaises. Immédiatement, on est plongé au cœur de cette ambiance paisible où les minutes semblent durer des heures.

«Je souhaitais qu'on vive dans cette chambre, qu'on profite de ce lieu comme d'un endroit où l'on peut dormir, manger, lire, en prenant le temps de se détendre et d'apprécier réellement le luxe de ne rien faire ».



TROIS TABLES, TROIS UNIVERS

La Grand Vigne - 2 étoiles

« Sublimier avec un profond respect pour l'essence même du produit, sans le transformer ».

La ligne directrice du chef Nicolas Masse est épurée, affinée. L'assiette se concentre sur la mise en valeur des fruits et légumes de notre potager en permaculture, de produits carnés, laitiers et de poissons issus d'élevage ou de fabrication artisanale d'Aquitaine. Une ode à cette terre de vignes qui l'accueille.

La salle a été entièrement peinte dans une couleur carbone profonde afin de créer une boîte enveloppante. Les éléments de décoration, les luminaires et l'art de la table sont déclinés dans des teintes pures, minérales, pour finalement concentrer l'attention sur l'assiette et les produits qui entrent en scène.

La Table du Lavoir - auberge

Ce lieu convivial et animé nous plonge dès l'entrée dans l'atmosphère des auberges champêtres comme on les aime.

Dans l'assiette, des plats savoureux et gourmands, des produits de saison, des légumes d'antan que le chef se plaît à cuisiner. De grands classiques de la cuisine familiale avec un twist de découverte.

ROUGE - Bar à vins

Epicerie gourmande et bar à vin, ROUGE est un lieu de vie et de partage où l'on boit, savoure et profite de bons moments en famille ou entre amis.

On se délecte d'un célèbre café croissant un peu tardif, on y déguste un verre de vin de Bordeaux au comptoir, on y déjeune ou on y dîne en terrasse aux beaux jours



LE BIEN-ÊTRE

La Vinothérapie

C'est sur les terres du vignoble familial Smith Haut Lafitte que la marque de cosmétiques Caudalie, aux extraits de vigne et de raisin, a vu le jour grâce à la découverte des actifs des polyphénols de pépins de raisin.

Pionnier en France, le Spa Vinothérapie allie depuis plus de 15 ans les vertus d'une eau de source naturellement chaude puisée à plus de 540 mètres sur les terres du domaine, à celles des extraits de vigne et de raisin.

Ce spa de 1500 m² propose des soins exclusifs à base de produits Caudalie aux propriétés anti-oxydantes et anti-âge, comme le célèbre gommage Crushed Cabernet, le bain au marc de raisin ou le modelage Vigneron.

Bain de Baies

L'art se retrouve même au fond de la piscine intérieure des Sources de Caudalie avec l'œuvre immergée

de Mathilde de l'Écotais.

Avec cette vue macro et en toute transparence, l'empreinte des baies de raisin - caviar bordelais - semble comme numérisée, figée dans le temps.

Mais pourquoi le raisin ? Ici, à Martillac, la vigne et le raisin sont à l'origine de tout ce qui nous entoure : le Château Smith Haut Lafitte, Les Sources de Caudalie, la Vinothérapie et tout ce qui en découle. Associer le bois brut de la charpente de la piscine à cette photo de baies était pour Mathilde comme un retour à la nature avoisinante, une composition poétique des éléments qui dessinent un pied de vigne.

Une façon inédite de découvrir toute la richesse d'un raisin : ses veines, son jus, ses pépins. Ce travail autour du vivant et de l'organique s'inscrit pleinement dans le travail artistique de Mathilde de l'Écotais.



2020

Les Sources de Cheverny

C'est tout près des forêts, bois et marais de Sologne que s'étendent Les Sources de Cheverny. Niché dans le Val de Loire, le domaine appartient à ces lieux imprégnés d'histoire, tel un spectateur des siècles sacrés des Rois, de leurs ambitions déraisonnables et de leurs éblouissants châteaux. Les propriétaires s'y sont succédés et ont façonné petit à petit le domaine.

Aujourd'hui, il s'inscrit dans un concept architectural signé d'Yves Collet accompagné d'ASL Architecture pour les intérieurs : les bâtiments historiques tels que le chai, le Château du Breuil – nous venant tout droit du XVIII^e siècle – ou les anciennes longères de ferme s'entourent de constructions audacieuses et contemporaines. Si l'on s'élève et que l'on en survole l'ensemble, se révèle un véritable hameau dont les bâtisses se côtoient harmonieusement.

De retour sur la terre ferme, on comprend en déambulant parmi celles-ci que l'espace a été pensé

telle une promenade architecturale, liant entre eux les différents éléments. Chaque nouvelle dépendance est en cohérence avec les autres, issue d'une réflexion vernaculaire approfondie : sont utilisés des matériaux propres à la région, tels que le zinc ou l'ardoise naturelle. Les toitures font écho à celles que l'on retrouve dans les villages alentour et y trouvent aisément leur place.

L'inspiration puisée dans le patrimoine ligérien, mêlée à la vision esthétique d'Yves Collet, créent une unité chaleureuse.

A l'intérieur et dans chacune des 49 chambres et suites, bat un cœur bohème. Il invite à sémouvoir de la beauté des choses et à se laisser parcourir d'un frisson heureux à la vue de cette nature exubérante. L'atmosphère a été soigneusement réfléchie par Alice Tourbier, accompagnée d'Antoine Ricardou d'ASL Architecture.



LE FAVORI - 1 ETOILE MICHELIN

Bienvenue au cœur du Val de Loire à la frontière des jardins de la France et de la forêt de Sologne.

A l'instar de la salle toute entière et ouverte sur la nature, la cuisine du Chef Pierre Frindel navigue du potager à la forêt, d'un monde à l'autre pour vous inviter à une traversée riche de promesses.

Ses assiettes, à la ligne claire, s'articulent autour de quelques ingrédients essentiels, chacun pleinement lisible. Le végétal y tient une place centrale, comme une évidence, en harmonie avec poissons et viandes nobles, dans une recherche de sincérité et de précision.

Côté architecture, le bâtiment fait écho, tant dans son emplacement que dans sa forme, à l'ancien chai du Château du Breuil. Comme un souvenir et une continuité de l'histoire de la Maison.

A l'intérieur comme à l'extérieur, le bois est maître et laisse place à une vue panoramique sur les jardins du

domaine, ses prairies fleuries et ses bassins naturels. Un tableau verdoyant que l'on est invité à contempler. Les lignes épurées et douces du chêne qui nous entoure, mariées au velours réconfortant des fauteuils invitent à prendre place et à se laisser porter le temps d'un dîner.

Dans l'intimité des salons feutrés, la nature reprend ses droits. Sur la table, la minéralité et les formes accidentées des objets viennent en contraste et créent une unité harmonieuse. Au-dessus de nos têtes, le designer Raphaël Kadid signe des lustres aux 1100 tubes en verre, tous faits à la main et imaginés dans le but de délicatement accueillir et souligner l'éclairage.

En écho, la cave met à l'honneur des accords précis et sensibles, prolongeant cette immersion entre terroir ligérien et expressions plus libres, où vins, infusions et élixirs dialoguent avec l'assiette. L'orgue à dégustation, situé au centre du restaurant est inspiré de l'orgue à parfums du parfumeur, où carafes, décanteurs, verrerie et autres flacons y sont mis en exergue.



L'AUBERGE & BAR A VIN

A l'heure où la nuit tombe, les papilles s'éveillent et s'émoussent lorsque commence à se dégager une délicate odeur des restaurants. Au cœur du village, L'Auberge fait partie de ces endroits dans lesquels on se sent bien en un instant. Entre ses murs de pierre et sous son imposante charpente de bois, ici l'on renoue avec des trésors oubliés pour tous les amoureux de cuisine familiale. Le somptueux billot de carrelage blanc domine majestueusement. Le foyer scintillant et crépitant est au cœur de cette cuisine chaleureuse. Ah L'Auberge... on y fond de plaisir et on se damnerait pour une volaille rôtie le dimanche, en famille ! L'atmosphère y est toujours bon enfant et conviviale, à l'instar de sa vaisselle dépareillée et de ses tables en bois massif qui fleurent bon la générosité de la campagne.

A l'autre bout de la pièce, on entend des rires s'échapper du

bar. Partageant l'ancien chai du domaine avec le restaurant, c'est un lieu bigarré, euphorisant et multi-facettes.

A l'intérieur de cette vaste pièce règne une joyeuse atmosphère : des amoureux, des familles ou des amis se rejoignent au coin du bar ancien pour profiter de la sélection pointue de vins du Chef Sommelier. Certains d'entre eux attendent leur table à L'Auberge, d'autres picorent quelques tapas de produits locaux sur les tables hautes en bavardant avec légèreté. Chacun s'émerveille du coin de l'œil devant les grandes bibliothèques garnies de précieux flacons, d'autres vins plus rares et de la cuvée locale de la maison La Grand' Vigne, tandis que les sommeliers virevoltent sur une échelle de bois coulissante pour se saisir de bouteilles haut perchées. Lieu intensément dédié à l'amour du bon vin, ses sommeliers experts en décryptent les notes et les accords lors de passionnants ateliers de dégustation.



LE SPA CAUDALIE

Accolé au Château du Breuil, le Spa Caudalie vous attend pour une parenthèse dédiée au bien-être individuel. Son architecture moderne contraste harmonieusement avec l'ancien et les pierres brutes.

Tout en bois recyclé, puisé dans la région, celui-ci rappelle certaines charpentes déjà présentes et son écriture architecturale vient s'inscrire dans la droite lignée de l'existant. Avec des effets de volumétrie semblables mais réinterprétés, c'est une cohabitation heureuse qui prend vie.

Le Spa Caudalie est un espace dans lequel on prend du temps pour s'écouter et se retrouver. Le bruissement végétal de la forêt qui résonne en ces lieux tournés vers l'extérieur est un prélude à l'éveil des sens qui s'ensuit.

Dans une ambiance feutrée, les clapotis de l'eau se répercutent en écho d'une pièce à l'autre, comme une invitation à profiter du bassin thermal dans lequel se reflètent les rayons du soleil. La lumière douce et diffuse transporte dans un univers de plénitude, où règnent en maîtres le calme et la sérénité.

A l'extérieur, on se laisse volontiers bercer par les ondulations du bain barrique en bois de chêne et les eaux chaudes du jacuzzi, d'où l'on entend les oiseaux chanter et le murmure du vent dans les branches d'arbres.

De retour à l'intérieur, les thérapeutes délivrent dans des cabines privées rituels de soins traditionnels, enveloppements, gommages revigorants et modelages pour parfaire ce voyage des sens.



2026

Les Sources de Vougeot

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, asseyant sa réputation aux quatre coins du monde.

C'est au coeur 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 VI^e 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 XIV^e siècle, il se transforma en château durant la guerre de Cent Ans, avant de devenir, au XVII^e 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 coeur à réserver 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 oeuvré aux Sources de Cheverny. Pour la décoration, A.S.L Architecture 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'antan 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. 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. Entre ses voûtes d'ogives, ses colonnes taillées et ses grandes fenêtres cintrées, vestiges de l'époque cistercienne, l'histoire fait corps avec une décoration résolument contemporaine et recherchée. La pièce n'en demeure pas moins enveloppée d'une douce atmosphère par le crépitemment du feu dans la cheminée.

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.



LE CLOS DE LA TOUR - L'ÂME CONTEMPORAINE DE LA BOURGOGNE ÉTERNELLE

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

Dans cet écrin minimaliste 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.

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.



L'AUBERGE DES CÎTEAUX, 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 dénudées 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. 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 boeuf revu comme un Boeuf Bourguignon, confit avec patience et amour, ou succombez à l'oeuf 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.

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



UN SPA CAUDALIE SOUS DES VOÛTES MILLENAIRES

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 prodigués, 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 inté-

rieure. 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 intimiste 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.

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.



2027

Les Sources en Alsace

En 2027, Les Sources s'établiront en Alsace, au cœur du somptueux Château d'Isenbourg, perché sur les hauteurs et dominant les vignes en terrasse. À proximité de Colmar, ce lieu chargé d'histoire offre une vue époustouflante sur la plaine d'Alsace, s'étendant jusqu'aux montagnes d'outre-Rhin.

Après Les Sources de Caudalie, de Cheverny et de Vougeot, cette nouvelle adresse s'impose naturellement dans la Collection des Hôtels du Vignoble, au sein des plus belles régions viticoles de France.

Fidèles à l'esprit des Sources, les lieux inviteront à la déconnexion et au ressourcement, en célébrant les trésors du terroir alsacien à travers la gastronomie, le vin et le bien-être.

Chaque détail sera pensé pour offrir une expérience à la fois authentique et raffinée, où l'âme du vignoble se mêlera à l'élégance intemporelle des hôtels Les Sources.



INFORMATIONS PRATIQUES

Les Sources de Caudalie
Hôtel 5 étoiles Palace
40 chambres et 21 suites
Chemin de Smith Haut Lafitte
33650 Bordeaux Martillac
05 57 83 83 83
www.sources-caudalie.com
reservations@sources-caudalie.com

La Grand Vigne, deux étoiles
Menu 4 étapes Terre de Vignes -
185 euros
Menu 6 étapes Terroir Végétal -
235 euros
Menu 6 étapes Grand Millésime -
275 euros
Mercredi au dimanche soirs et les
samedi et dimanche midis

La Table du Lavoir :
Menu entrée-plat-dessert 50 euros
Ouvert 7j/7

ROUGE :
ouvert tous les jours de 10h à 22h
en saison, de 10h à 18h hors saison.

Bar du French Paradox :
ouvert tous les jours.

Tarif 2026 à partir de
Confort 370 euros
Prestige 470 euros
Junior Suite 670 euros
Suite Prestige 910 euros
Suite Signature 1 100 euros

L'île aux Oiseaux 1 200 euros
L'Appartement 1 310 euros

Petit-déjeuner 35 euros

Loisirs
Service bouteiller personnel
Spa Vinothérapie
Cours de yoga et coaching sportif
Visite du Château Smith Haut
Lafitte et dégustation
Prêt de vélos
Cours de dégustation de vin et
cours de cuisine
Tour en pinasse du Bassin d'Arca-
chon

Propriétaires :
Alice et Jérôme Tourbier

Accès
Gare de Bordeaux St Jean : 20 min
Aéroport de Mérignac : 20 min

Les Sources de Cheverny
Hôtel 5 étoiles
49 chambres et suites
Chemin du Breuil
41700 Cheverny
02 54 44 20 20
www.sources-cheverny.com
reservations@sources-cheverny.
com

Le Favori - restaurant étoilé
Menu 3 étapes - 90 euros
Menu 4 étapes - 120 euros
Menu 6 étapes - 180 euros
Mercredi - dimanche soirs &
samedi et dimanche midis

L'Auberge
Menu entrée - plat - dessert 45
euros
Ouverte 7j/7

Tarifs 2026 à partir de
Supérieure 290 euros
Prestige 370 euros
Junior Suite 450 euros
Suite 610 euros
Suite Signature 750 euros

Petit-déjeuner 30 euros

Loisirs
Service bouteiller personnel
Spa Caudalie
Piscine extérieure
Terrain de tennis

Cours de yoga et coaching sportif
Visites de domaines viticoles
Visites des Châteaux de la Loire
Loire à Vélo

Propriétaires :
Alice et Jérôme Tourbier

Accès
Gare de Blois-Chambord - 25 min
Gare de Vendome TGV - 55 min

INFORMATIONS PRATIQUES

Les Sources de Vougeot

Hôtel 5 étoiles
49 chambres et suites
Château de Gilly
21640 Gilly-lès-Cîteaux
03 80 23 22 22
www.sources-vougeot.com
reservations@sources-vougeot.com

Loisirs

Service bouteiller personnel
Spa Caudalie
Piscine extérieure
Terrain de tennis
Cours de yoga et coaching sportif
Visite de domaines viticoles
Prêt de vélos

Le Clos de la Tour

Menu 3 étapes - 90 euros
Menu 4 étapes - 120 euros
Menu 6 étapes - 180 euros
Mercredi - dimanche soirs &
samedi et dimanche midis

Propriétaires :

Alice et Jérôme Tourbier

Accès

Gare de Dijon: 30 min

L'Auberge des Cîteaux

Menu entrée - plat - dessert 45
euros
Ouverte 7]/]

Le Bar du Château

Ouvert 7]/7

Tarif 2026 à partir de :

Confort 350 euros
Prestige 400 euros
Junior Suite 490 euros
Suite Prestige 600 euros
Suite Signature 720 euros
Suite Particulière 1 140 euros
Le Moulin 1 020 euros

Petit-déjeuner 30 euros

Les Sources en Alsace

Château d'Isenbourg
68250 Rouffach
02 54 44 20 20
www.sources-hotels.com

Propriétaires :

Alice et Jérôme Tourbier

Accès

Gare de Colmar 20 min
Aéroport de Bâle Mulhouse 35
min
Aéroport de Strasbourg 60 min



Contact presse

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