

Des séjours d'exception dans le Bordelais

Quel est le point commun entre le Château Pape Clément, le Château La Tour Carnet et le Château Fombrauge ? Ces prestigieuses adresses font partie du patrimoine d'un homme d'affaires visionnaire et autodidacte : Bernard Magrez, grand propriétaire de vignobles à travers le monde et producteur de Grands Crus Classés. Animé par le désir de partager sa passion, il les dédie à l'organisation de séjours orchestrés par l'agence « Bernard Magrez Luxury Wine Tourism ». Initiation à la vie de château à travers la vision de l'œnotourisme de luxe selon Monsieur Magrez, là où le degré d'exigence atteint à la perfection l'accord ultime entre l'élégance et l'excellence.

Une nuit féerique au Château Pape Clément

Au cœur d'un magnifique parc où paradent des oliviers séculaires et un majestueux Cèdre du Liban, le Château Pape Clément dégage une atmosphère empreinte de sérénité. D'architecture néogothique, il a appartenu jadis à Bertrand de Got, élu plus tard Pape Clément V qui fut d'ailleurs le premier souverain pontife à résider en Avignon. À l'orée des jardins du Prêlat, derrière la verrière dessinée par Gustave Eiffel, les 32 hectares de vignes s'étendent autour de la propriété et garantissent un rendement annuel qui représente à peine dix mille bouteilles. La Salle des Chais garde jalousement les secrets d'un savoir-faire d'excellence ancestral dont les clés sont apposées sur chaque bouteille signée Bernard Magrez. Le domaine du Château Pape Clément est classé Grand Cru de Graves.



Les armoiries du château reproduisent les clés papales et la couronne du Pape Clément. En face de l'entrée, l'imposant escalier en bois ciré mène aux cinq chambres aux noms poétiques : « Le Clos des Songes », « La Tempérance » ou encore « L'Égrégore ». Chacune est imprégnée d'un univers à part : avec ses fresques parées de végétaux et d'exotisme sublimes par un vert amande, « Mon Seul Rêve » abrite une âme aventurière éprise de voyages. Cette suite de 33 m² comporte trois pièces séparées, une grande salle de bains en marbre avec baignoire, une somptueuse chambre où sont exhibés des objets rares de la collection privée du propriétaire et un bureau. Chaque chambre doit son nom à une appellation qui est à l'origine des vignobles de Bernard Magrez. Ainsi, les hôtes disposent d'une bouteille portant le nom de leur chambre ou d'un cépage qui exprime son image.

Chambres à partir de 280 € la nuit avec petit-déjeuner offert.



Château Fombrauge

Un repas gastronomique au Château Fombrauge

Les origines de cette ancienne chartreuse et de son vignoble datent du début du XVI^{ème} siècle. Bernard Magrez en a fait l'acquisition en 1999. Les 60 hectares de vignes du domaine, qui ont une moyenne d'âge de 35 ans, sont cultivés en agriculture raisonnée. Les méthodes de vinification sont identiques dans tous les châteaux, seules les appellations varient. Les vendanges sont exclusivement manuelles et les raisins égrenés à la main. Les viticulteurs pratiquent les vendanges vertes : c'est le fait de couper les grappes qui ne sont pas mûres afin de laisser les autres arriver à maturité idéalement. Médaille d'or à l'Exposition Universelle de Paris en 1867, le domaine Château Fombrauge figure au classement des Grands Crus de Saint-Émilion depuis 2012 et élabore quatre vins d'exception.

L'atmosphère intimiste de la salle à manger dotée du mobilier d'époque avec sa table dressée avec goût, où sont posés en-dessous du lustre doré de la vaisselle fine, des couverts en argent éclatants et de la verrerie en cristal Baccarat, se prête à la dégustation de plats exquis et bien sûr de vins rares, tels que le « Thon à la truffe blanche d'Alba et Jambon Bellota, collection de légumes » à savourer avec l'ampleur d'un « Château Fombrauge Saint-Émilion Grand Cru 1999 » aux arômes élégamment



Château Fombrauge, salle à manger

boisés, suivis d'un merveilleux « Comté 36 mois d'affinage à la truffe noire » sublimé par l'alliance de l'acidité et de la sucrosité d'un « Clos Haut-Peyraguey - Premier Grand Cru Classé de Sauternes - 2011 ». (Le Château Clos Haut-Peyraguey est un autre domaine de Bernard Magrez, situé sur la commune de Bommes).

Déjeuner à 220 €, vins compris.

Un atelier ludique au Château la Tour Carnet

Avec son pont-levis et ses allures de forteresse médiévale, la Tour Carnet est un château de caractère qui compte parmi les plus anciennes propriétés du Médoc. Il fut la propriété du beau-frère du philosophe Michel de Montaigne, féru de vin et d'écriture. Chaque année s'y déroule un prix littéraire en collaboration avec l'Institut Culturel Bernard Magrez. Ses deux chambres cossues empruntent leurs noms à d'illustres écrivains : la première a évidemment été baptisée « Michel de Montaigne » et puise son atmosphère dans l'univers du Moyen-Âge. Dans la seconde chambre « La Boétie », la console byzantine aux têtes de lions et le ballet coloré de rouge, d'or, de vert et de bronze des étoffes précieuses honorent les symboles de l'Antiquité.



La Tour Carnet



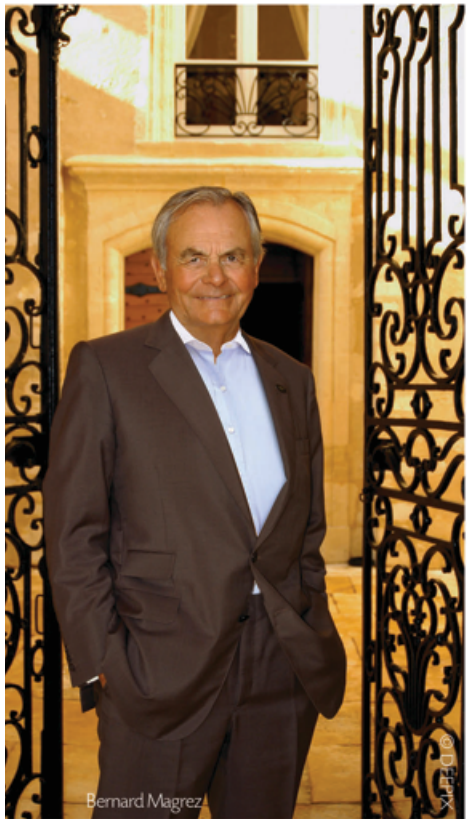
La Tour Carnet, chambre « La Boétie »

Pour plus d'informations
www.luxurywinetourism.fr

Un séjour au Château La Tour Carnet, Grand Cru Classé du Haut-Médoc, offre l'occasion de participer à l'atelier « B-winemaker ». Dédié aux amateurs de vins, néophytes ou connaisseurs, cet atelier dispensé par un sommelier propose de créer son propre vin, de l'embouteiller et de personnaliser son étiquette. Tout l'art réside dans la proportion que l'apprenti œnologue, équipé d'une pipette et d'une éprouvette, va accorder aux trois cépages à assembler : le merlot, le cabernet franc et le cabernet sauvignon. Le merlot est le cépage rouge le plus répandu dans le

Bordelais. C'est un cépage précoce aux arômes de fruits rouges confiturés qui donne de l'ampleur au vin. Le cabernet franc est plus tardif et apporte une complexité aromatique importante avec des notes de framboise et de violette. Quant au cabernet sauvignon, plus puissant, c'est un cépage tardif aux notes épicées de fruits noirs. Avec ses tanins vigoureux, il structure la « colonne vertébrale » d'un vin.

Atelier proposé à 119 € avec la visite des chais et la dégustation des vins du château.



Bernard Magrez



Château Pape Clément, cave Bernard Magrez



Pique-nique



Château Pape Clément, Rolls-Royce

Des séjours sur mesure absolument uniques

Organiser une réception, un séminaire, célébrer un mariage, ou tout simplement profiter d'une escapade synonyme de raffinement au sein de ces somptueux domaines chargés d'histoire, ces opportunités extraordinaires représentent un privilège inédit. Parce qu'ici la définition de l'art de recevoir va au-delà du service d'un palace, une large palette de prestations à la carte comblera les voyageurs les plus avertis. Leur prise en charge se fera dès leur arrivée à la gare ou à l'aéroport en Rolls-Royce Phantom, ou depuis les grandes capitales à bord d'un jet privé, le Falcon 50 « Château La Tour Carnet ». Le transfert vers les différents châteaux s'effectuera ensuite en hélicoptère.

L'expérience œnotouristique s'avère riche en découvertes : participer à un cours de cuisine avec le chef Jérôme Bourcié qui aime allier la terre et la mer ou à un cours de perfectionnement à la dégustation ; découvrir le bassin d'Arcachon en pinasse ou se prendre pour Humphrey

Bogart ou Jackie Kennedy le temps d'une échappée fluviale à bord d'un Hacker-Craft* ; s'adonner à un instant de détente au spa ou améliorer son swing sur un parcours de golf ; assister à un opéra au Grand Théâtre de Bordeaux ou à un concert privé au château, subjugué par la mélodie d'un Stradivarius ; se régaler au brunch dominical du Pavillon du Prêlat ou pique-niquer dans le parc ombragé à côté du jardin potager ; faire les vendanges au Château Pape Clément ou pêcher au carrelet sur les bords de la Garonne ; toutes ces activités exaltantes constituent la promesse rêvée d'un séjour inoubliable.

* Le Hacker-Craft est un bateau à moteur en bois.



Bernard Magrez Luxury Wine Tourism
Château Pape Clément
216, avenue du Docteur Nancel Pénard
33600 Pessac
Tél. : +33 (0)5 57 26 43 06