



CHATEAU DE LA GAUDE
VIC EN PROVENCE

LE CHÂTEAU DE LA GAUDE

— UN SHOT DE PROVENCE —



Le Château de la Gaude, situé à quelques pieds de vignes du centre-ville Aix-en-Provence, a rouvert ses portes après 3 ans de travaux.



Au coeur d'une trentaine d'hectares, cette bastide du XVIII^{ème} siècle retrouve toute sa splendeur et s'ouvre à l'oenotourisme de luxe.

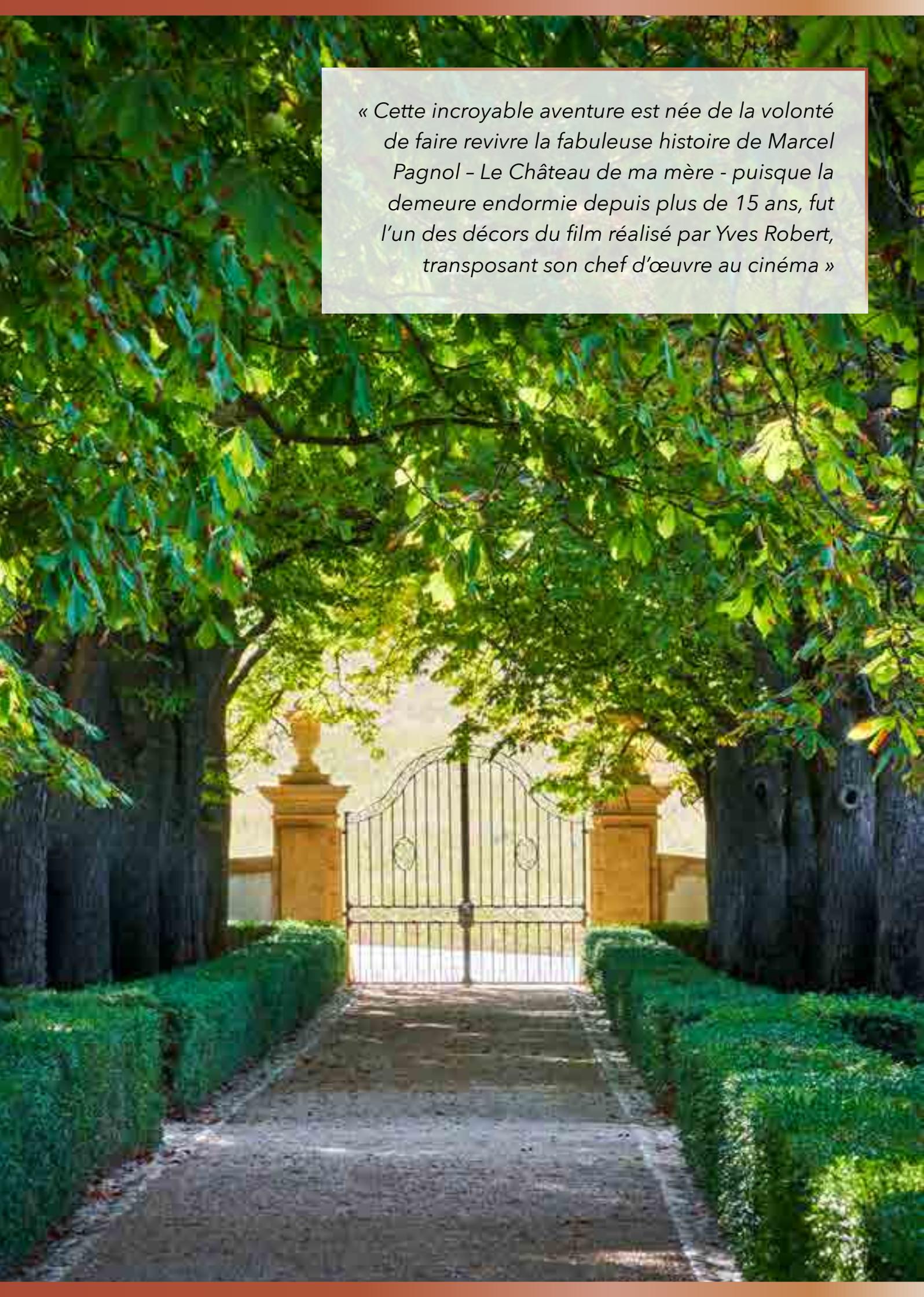
Les différents lieux qui composent ce **boutique-hôtel cinq étoiles** (la bastide principale et ses jardins à la française classés et restaurés par le paysagiste Thomas Gentillini, les longères, l'orangerie, la chapelle) ont été préservés tandis que **les nouvelles constructions** (Spa et piscine extérieure, galerie d'art, caveau et chai...) insufflent un esprit contemporain et ingénieux, mené par l'architecte Olivier Frémont.

Ici, l'Art de Vivre s'apprécie sous toutes ses formes : **exposition d'œuvres d'artistes contemporains de la galerie Garance Montador** (Philippe Pasqua, Robert Combas) dans les chambres, les espaces communs et à travers le parc, découverte culinaire imaginée par **le Chef étoilé Matthieu Dupuis Baumal** dans ses deux restaurants, **viticulture du célèbre site de la Sainte-Victoire...**

A la façon d'un village perché, le domaine propose de vivre **la Provence, version branchée.**

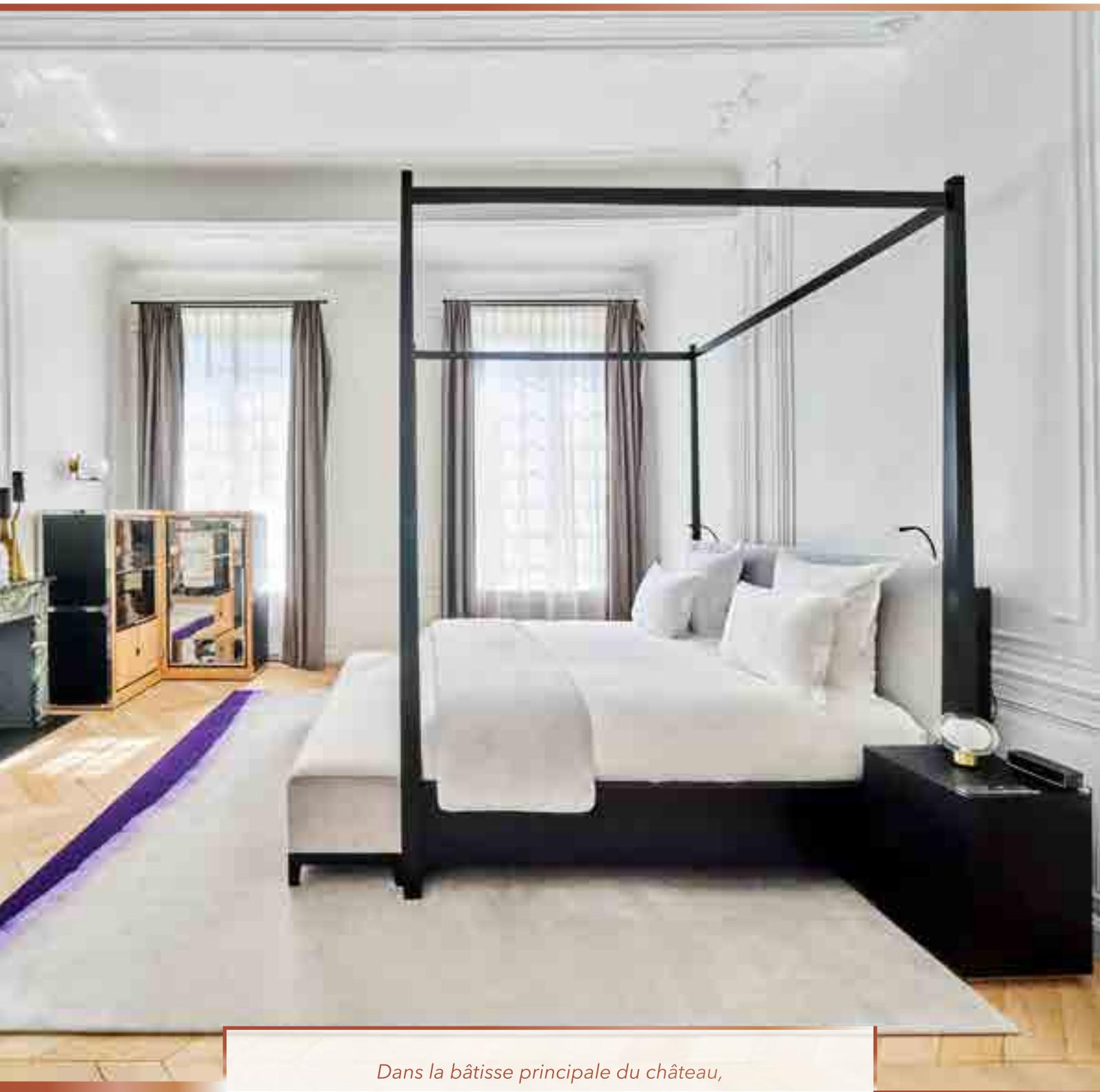


« Cette incroyable aventure est née de la volonté de faire revivre la fabuleuse histoire de Marcel Pagnol - Le Château de ma mère - puisque la demeure endormie depuis plus de 15 ans, fut l'un des décors du film réalisé par Yves Robert, transposant son chef d'œuvre au cinéma »



LA NUIT

DE CHÂTEAU



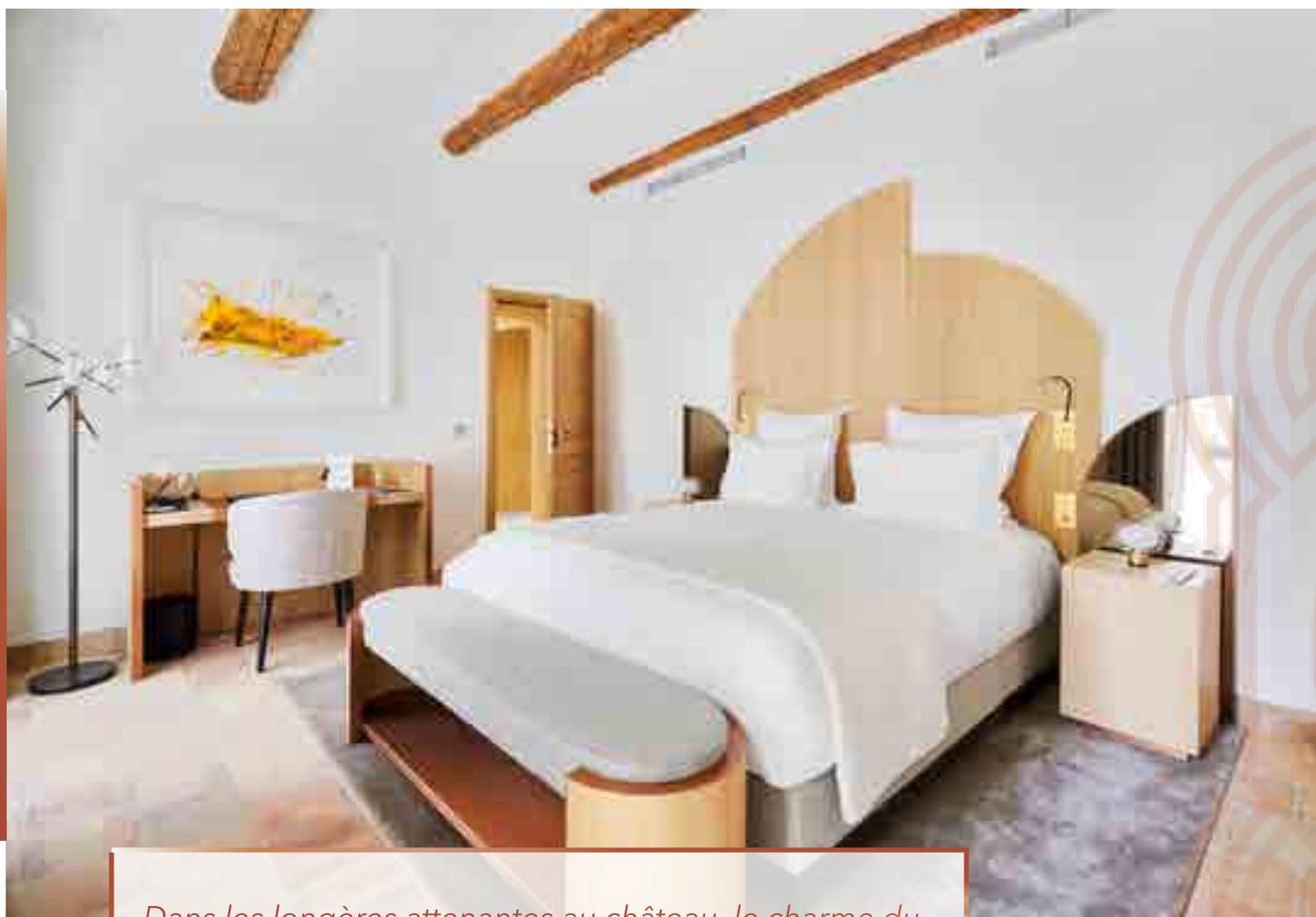
*Dans la bâtisse principale du château,
7 chambres et Suites au style épuré et moderne : mur blanc
immaculé, parquet refait à l'ancienne, moulures au plafond et
cheminée en marbre.*



L

es 17 chambres et Suites que compte l'hôtel se répartissent dans les différents corps de bâtiment du château à la façon d'un village : 7 sont réparties sur les deux étages de la bâtisse principale classée monument historique - bâtie pour monseigneur Pisani, évêque de Vence avant la Révolution - et 10 se situent dans les longères attenantes.

Derrière les façades en pierre, se découvre un univers plus contemporain grandes portes en bois et volumes généreux, mobiliers pensés sur-mesure s'adaptant à chaque configuration unique, jeux de matières, vanités de Philippe Pasqua et salles de bain en marbre avec **vue sur la campagne provençale** s'allient au confort de la technologie moderne pour enchanter l'histoire des lieux et vivre **une parenthèse digne d'un Comte de Provence**.



Dans les longères attenantes au château, le charme du bois est roi. 10 chambres avec poutres apparentes où chêne clair et cuivre offrent un refuge plus intimiste



LA PROVENCE

EN PRIVÉ



N

ichée sur les hauteurs du domaine de la Gaude, **la Villa** conte l'histoire d'un coin de paradis.

Cachette privée s'ouvrant sur de grands jardins de 2000m², elle met en scène une architecture provençale façon vieux mas allié à un design moderne.

Les 5 chambres dont une Suite Parentale, la terrasse et sa piscine privée, le grand salon, les espaces de restauration intérieurs et extérieurs incitent à la déconnexion ultime. Ici, on profite d'un séjour en famille, on lézarde au soleil ou on se baigne à toute heure du jour et de la nuit.



Le domaine dispose également de **salons situés dans les Orangeries du jardin** pour accueillir petits et grands événements. Toute la team se fera un plaisir de composer un séjour sur-mesure à chaque demande. De nombreuses **terrasses** surplombant **les jardins à la françaises** classés ainsi qu'une chapelle, nouvellement rénovée, sont également à disposition.



VOYAGER

DANS L'ASSIETTE



TWISTER LE TERROIR PROVENÇAL

Au restaurant gastronomique **Le Art***, le **Chef Matthieu Dupuis Baumal** twiste le terroir provençal, entouré de ses **Sous-Chefs Giovanni Facchinetti** et **Matthieu Derible** et de la talentueuse **Cheffe Pâtissière Maëlle Brugera** ; il a créé un haut lieu de gastronomie où le convive voyage à travers l'assiette.

Dans ses créations, **il mêle les continents**, les souvenirs de voyage et une maîtrise des techniques remarquable.

Le culte qu'il voue aux produits et aux producteurs locaux lui permet de les magnifier et de jouer l'exercice de style.

Dans sa cuisine, auréolée d'une **étoile au Guide Michelin 2019**, le Chef Matthieu Dupuis Baumal compose des **alliances osées**, inattendues et explosives. Le meilleur des produits du terroir est ainsi à l'honneur : **asperges de Mallemort**, **anguilles de Camargue**, **escargots de Pertuis**, **huile d'olive de Xavier Alazard aux Baux-de-Provence** ou **poissons de Méditerranée**.



Le produit se retrouve bel et bien au centre de l'assiette et du spectacle, comme ce canard maturé et croustillant découpé en salle, cet escargot surmonté d'un soufflé d'ail noir, ou encore cette huile d'olive assaisonnée à la tagette...



Trois menus dégustation pensés comme autant d'itinéraires au cœur d'une Provence inédite : **Couleurs et Saveurs**, **Provence vagabonde** et **Notre fil d'Ariane, un labyrinthe de charmes**. Tout a été pensé, réfléchi, du parcours client qui débute devant les cuisines ouvertes à l'art de la table en passant par le décor, le son et les jeux de lumières.



Des voyages culinaires éphémères **entre saveurs du Sud et saveurs d'ailleurs**, à l'image de cet *Artichaut poivrade cuit en barigoule*, *caviar osciètre et sauce champagne-yuzu*, de ce *Pigeon Voyageur dans tout ses états*, *gratiné au satay et aubergine laquée* ou encore de ce *Jeu de textures autour du café brésilien*.



Tout a été conçu sur-mesure avec toujours les jardins à la française comme inspiration ; on les retrouve notamment dans la structure en laiton qui orne le plafond des deux salles du restaurant Le Art ; le laiton est un matériau majeur dans le design du château, puisque c'est une réelle transition entre le contemporain et la tradition.*

Olivier Frémont



SOURCES

D'INSPIRATION



Inaugurée récemment, la brasserie La Source vient compléter l'offre culinaire. Le Chef Matthieu Dupuis Baupal et son équipe ouvrent un véritable écrin où gastronomie et élégance se marient.



La brasserie **La Source** tient son nom de cette incroyable source naturelle qui se dresse au milieu du restaurant, datant du XII^{ème} siècle et qui alimentait à l'époque le jardin et le quartier rural des Pinchinats. Aujourd'hui au cœur de la salle intérieure, ses reflets animent **alcôves et murs en pierres de Rognes**, transformant l'endroit en un cadre exceptionnel de dégustation, le midi comme le soir. C'est ainsi que dans la continuité des rénovations du château, le cabinet d'architecture aixois, Studio Olivier Frémont, signe ce **nouveau lieu** tout en lui insufflant ce supplément d'âme.



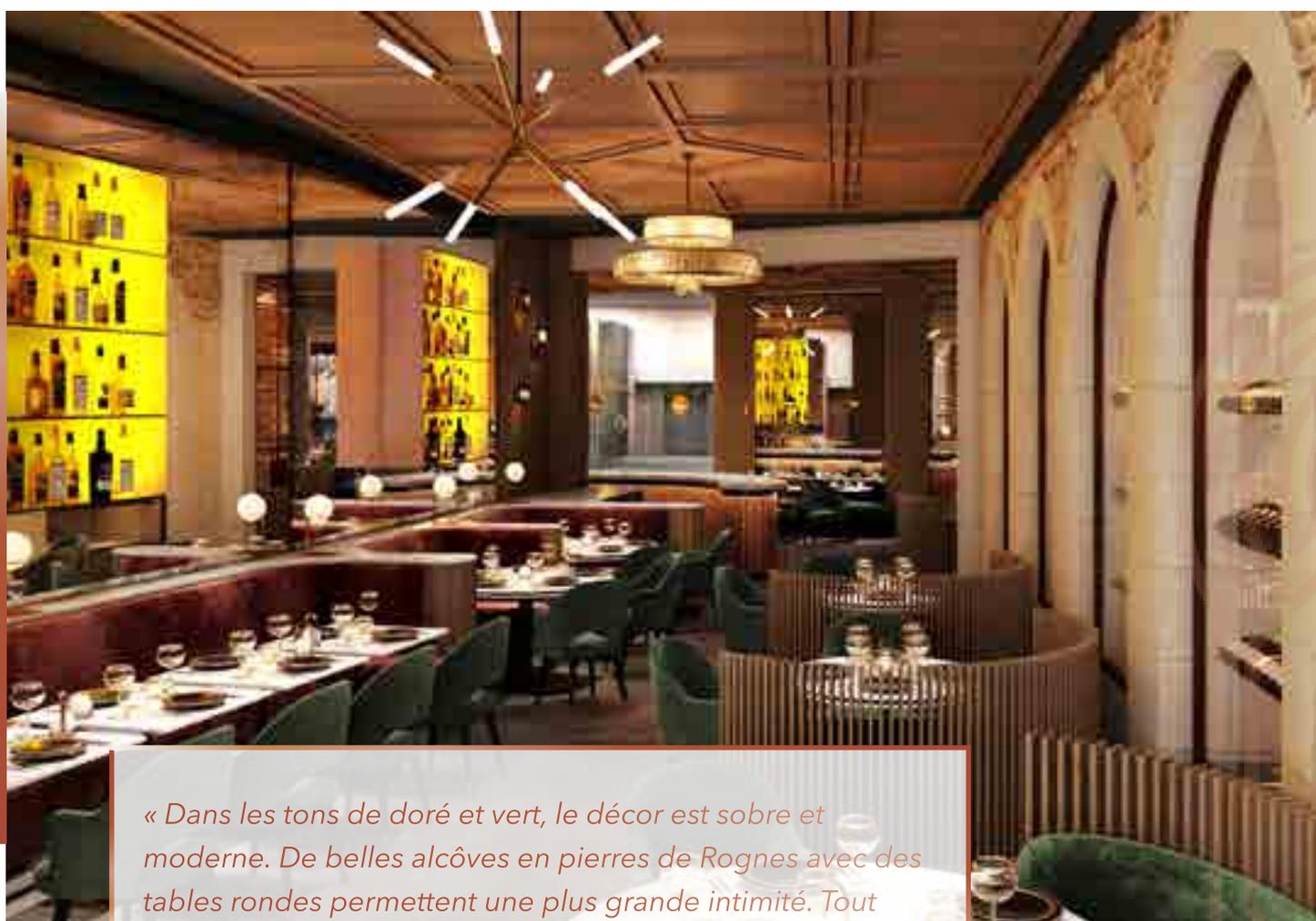
La carte de La Source inspire, articulée autour de **propositions mêlant produits du terroir provençal et fortes inspirations d'ailleurs** - issues des voyages du Chef, en Asie notamment. Les tapas peuvent être servies à l'apéritif ou à partager : *Tarama maison au wasabi, Croquettes de maïs, Quésadillas truffe et comté*. Ensuite place aux 5 entrées comme ce *Ceviche de la pêche du jour façon black cod et son fenouil confit au yuzu*. Les plats sont gourmands comme ces pièces bovines et ce *Poulpe de Méditerranée laqué, texture de maïs et Chimichurri*.

Si l'envie taquine, **la street-food version chic** est de mise avec ces *Buns d'agneau à la Provençale*, ces *Dim-sum de homard* ou ce fameux *Burger de la Gaude et ketchup de raisins* provenant des vignes du domaine.



Ici aussi, chaque détail compte. Des différents pains conçus par le **Chef Boulanger Mickaël Martinez** au Fournil de la Gaude jusqu'aux desserts de la Cheffe Pâtissière Maëlle Bruguera, exposés tels des trésors au sein du restaurant. Au bar, le **Chef Barman, Maxime Farnet**, travaille des techniques complexes et de nouvelles méthodes pour arriver à des créations exclusives, comme ses cocktails signatures ou son Negroni, fait maison, qui vieillit en fût depuis novembre 2019.

Au niveau du comptoir en marbre blanc, les produits rares viennent côtoyer les vieux flacons. On s'y accoude le temps d'un verre, pour contempler la chorégraphie mixologique du Chef Barman. Ce véritable **lieu de vie aixois fait écho à la créativité débridée du Chef et son équipe. Source d'inspirations, de gastronomies et d'échanges** ; il se pare de plus beaux atours pour faire briller artisans et talents du domaine.



« Dans les tons de doré et vert, le décor est sobre et moderne. De belles alcôves en pierres de Rognes avec des tables rondes permettent une plus grande intimité. Tout dans les moindres détails a été dessiné et pensé pour faire de ce restaurant un véritable lieu de vie aixois. Les tables en marbre blanc ont pour unique nappage des sets de table en cuir, les fauteuils et les banquettes en velours vert foncé et la vaisselle cuivrée apportent ce caractère gracieux au décor »



L'HACIENDA

DU BIEN-ÊTRE



LE SPA VALMONT, FEEL GOOD PROVENÇAL

En suivant le petit chemin privatif qui part de l'hôtel, on découvre le tout nouveau **Spa Valmont**, lové dans un ancien haras dont il conserve l'âme et le ton. Métamorphosée en véritable **hacienda du bien-être**, sa forme particulière a été conservée. Chaque box a été aménagé en cabine de soin et la fontaine extérieure en jardin de relaxation. A l'instar de tout le domaine, **l'art et la mode se fondent dans le décor** : ici, chaque espace est habillé d'un tissu de grand créateur dans des tonalités douces. Bois massif, inox, laiton... touches artistiques, jeux de textures et de matières dialoguent sur près de 300m².



2 cabines inspirées par **l'univers d'Hermès** et 1 cabine par celui de **Missoni** sont réparties en rez-de-jardin, tandis que la cabine double ciglée **Jean-Paul Gaultier** se situe à l'étage. A ces quatre premières cabines s'ajoutent une cabine Thaï destinée au massage au sol, et une cabine polyvalente. Rituels et massages,

soins corps et visage dont un pensé pour les enfants ; prestations esthétiques ou encore sauna, hammam et espaces fitness et tisanerie ... Le Spa Valmont du Château de la Gaude offre une parenthèse bien-être alliant expertise et savoir-faire exclusif pour ressourcer corps et esprit.



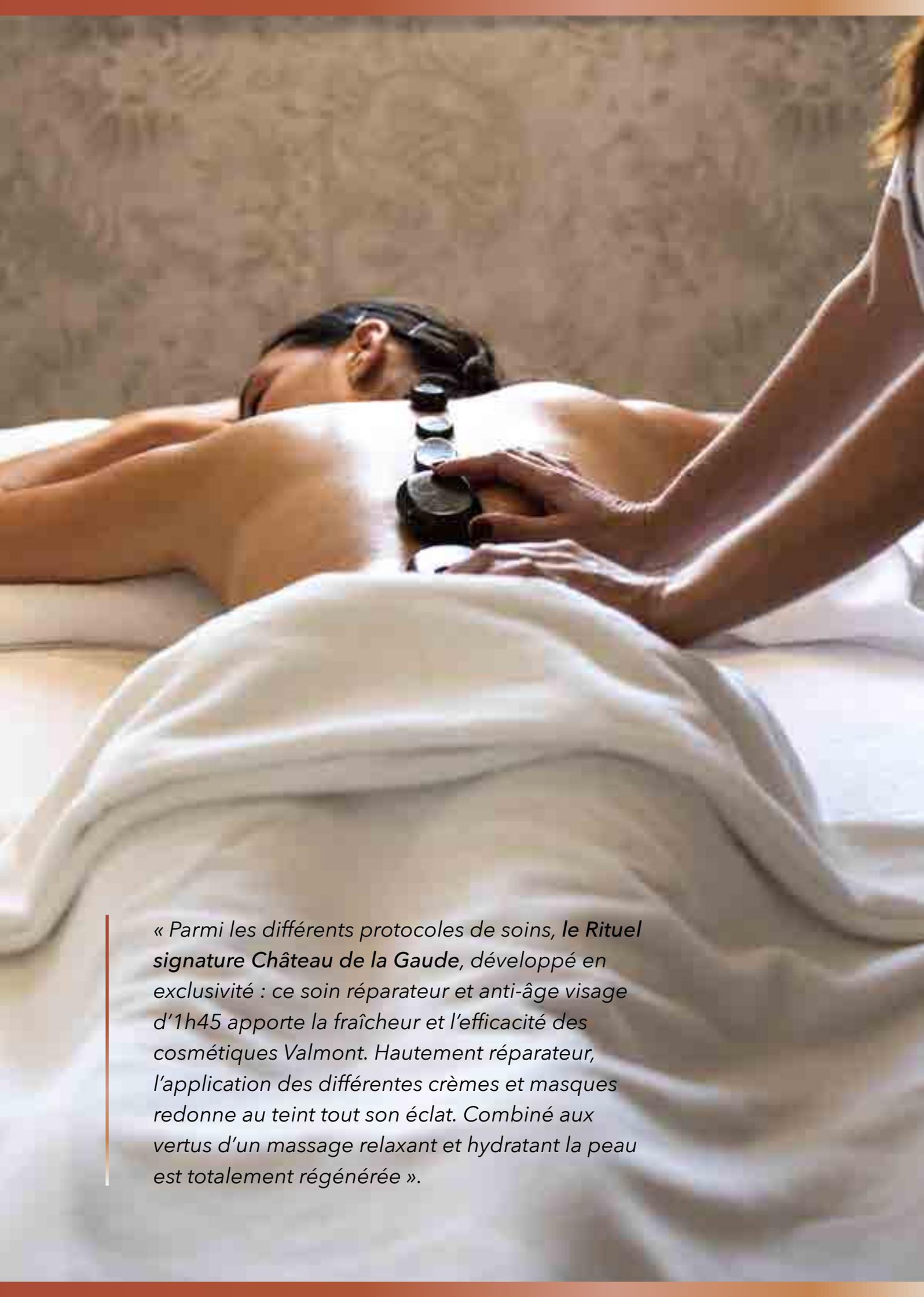
Le Spa du Château de la Gaude a choisi de s'associer à la prestigieuse marque Valmont afin d'offrir le meilleur de l'expertise anti-âge. Cette **magicienne du temps** perpétue le savoir-faire unique de la cosmétique cellulaire suisse, hérité de la célèbre clinique éponyme et offre les meilleurs résultats immédiatement et sur le long terme.



C'est dans l'environnement pur et préservé de la Suisse que naissent ces cosmétiques aux vertus exceptionnelles, subtile alliance entre les ressources helvètes et la haute technicité scientifique. Confidentielle et exclusive, la marque Valmont ne ressemble à aucune autre. Fidèle au concept de la cellulothérapie, c'est au coeur même de la cellule, dans son noyau, que Valmont est allé chercher des molécules aux propriétés anti-âge sans égal : l'ADN et l'ARN.

Contenu dans les soins de beauté Valmont, ce duo de choc stimule et renforce les cellules affaiblies par les années ou par les agressions environnementales pour révéler une peau splendide et rayonnante de jeunesse. Le Spa du Château de la Gaude et Valmont partagent cette volonté d'innover et d'atteindre l'excellence dans la qualité des produits de soins de la peau. A ses côtés, la marque du Château de la Gaude (CDLG) se décline en gommage et baume pour le corps, huile hydratante et circulatoire. Au Spa Valmont, les hôtes savourent des moments de détente qui semblent s'étirer à l'infini.





« Parmi les différents protocoles de soins, le Rituel signature Château de la Gaude, développé en exclusivité : ce soin réparateur et anti-âge visage d'1h45 apporte la fraîcheur et l'efficacité des cosmétiques Valmont. Hautement réparateur, l'application des différentes crèmes et masques redonne au teint tout son éclat. Combiné aux vertus d'un massage relaxant et hydratant la peau est totalement régénérée ».

PISCINE AUX EAUX BLEUES



D'une belle couleur bleu azur, la piscine du Château de la Gaude invite à une baignade matinale. Pour faire quelques brasses et se rafraîchir, on s'y détend aussi en plein après-midi, profitant du bar et du restaurant dédiés. Finger food, mocktails rafraîchissants ... de quoi passer de longs moments de farniente, entre sport et détente.



ITINÉRAIRES

ARTISTIQUES



A

u Château de la Gaude, l'art contemporain a pris place. Esthète dans l'âme, le propriétaire des lieux a en effet acquis différentes toiles et sculptures d'**artistes contemporains de la Galerie Garance Montador : Philippe Pasqua et Robert Combas.**

On se surprend à croiser ces différentes œuvres disséminées dans les jardins, mais aussi dans les chambres et parties communes. **Requin** de 7 mètres en inox de Philippe Pasqua, **vanités dorées**, **oursins géants** et **baleine** d'un bestiaire caché au détour des allées, c'est une folie des grandeurs, une envie de transgression qui dialogue au sein de la nature environnante.

C'est dans cette continuité et par amour pour l'art que la Château de la Gaude organise régulièrement des **expositions d'art contemporain** et se transforme en fondation. Au cœur d'une galerie aux notes sombres, cuisine et culture se conjuguent afin de devenir un véritable tremplin au service de la créativité des artistes d'aujourd'hui et de demain.



TERRITOIRE

VITICOLE



D'UNE MAIN DE MAÎTRE

Le Château de la Gaude est le **seul domaine viticole de la ville de Cézanne**. Nichée entre 250 et 400m de hauteur, il pratique une viticulture en biodynamie et respectueuse de l'environnement et des sols. La totalité des vins du Château de la Gaude sont ainsi **labellisés et certifiés « agriculture biologique »** depuis maintenant plus de vingt ans. L'analyse de ces sols, confiée aux agronomes de renom Claude, Lydia et Emmanuel Bourguignon, oriente le projet viticole. C'est finalement cette connaissance des sols, des vignes et du climat qui permet d'exprimer pleinement la richesse du terroir à travers les vins.

Les sols du Château de la Gaude correspondent à des formations rocheuses datant du Miocène qui ont donné naissance à une très grande diversité de formations géologiques. Le terroir est composé entre autres de marnes sableuses et de grès avec une teneur en argile variable suivant les parcelles.

Sur les 13 hectares de vignes, **19 parcelles sont classées « AOC - Coteaux d'Aix-en-Provence »**, avec un encépagement principalement constitué de Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernets Sauvignon, Rolle, Sémillon, Grenache blanc et Clairette. La production des vignes privilégie de petits rendements hautement qualitatifs.



Au Château de la Gaude, **les vendanges se font intégralement à la main**, au lever du jour et en caissettes de 10kg afin de préserver la fraîcheur et la qualité du raisin intacts. Durant ce processus, un double tri est effectué. Le premier est réalisé par l'équipe de vendangeurs directement dans les vignes qui sélectionnent uniquement les grappes les plus saines, le second par le maître de chai et son équipe qui, sur les tables de tri, extirpent les dernières baies non souhaitées. On aboutit ainsi à une **qualité irréprochable de raisin**, fruit d'un savoir-faire maîtrisé, nécessaire à la création du vin.



Le cuvier de vinification vient de s'offrir une nouvelle vie, grâce à l'entreprise spécialisée italienne DeFranceschi qui a su allier technicité et sur-mesure pour donner naissance à un chai design et ses foudres et cuiviers, alignés en majesté derrière une baie vitrée. Les cuves de vinification et d'élevage sont en acier inoxydable anodisé, le revêtement en poli miroir inox et les plateformes en verre. Un espace d'exception qui permet de vinifier dans les meilleures conditions possibles.

La deuxième partie de l'élevage se fait en contenant bois. Chaque barrique est choisie avec minutie afin de maintenir le niveau de qualité recherché à chaque étape du processus. Cela permet d'élever les vins dans les meilleures conditions possibles et de les façonner de la meilleure des manières.



LES 3 COULEURS DU DOMAINE

La Treille est un vin blanc d'une grande finesse. Cette cuvée se développe sur des notes de fleurs blanches, miel et noix.

Garance est un vin rosé racé de dégustation dont la minéralité apporte une belle profondeur. Il s'invite au nez comme en bouche une sélection de petits fruits rouges, fraise, framboise et groseille.

Mademoiselle est un rosé qui présente d'emblée un nez très ouvert et développé, avec d'intenses arômes de pomelos, framboise et garrigues. La bouche est beaucoup plus caressante, le vin tapisse le palais tout en gardant de la sapidité. Globalement, ce vin présente une fine vivacité, sa chair et son explosivité lui confèrent de la persistance.



La Chapelle de Gabrielle est un vin rouge et rond dont la complexité offre des notes de fruits rouges et noirs très intenses, relevées par une délicate pointe chocolatée. Il s'aère avant dégustation pour dévoiler pleinement tous ses arômes.

3 nouvelles cuvées viendront s'ajouter aux grands classiques d'ici peu : **Garance blanc 2020**, dans la lignée de Garance rosé, ce vin s'articule autour du fruit et de la minéralité ; **Hortense rouge 2016**, plus léger que la Chapelle de Gabrielle, il inaugurerait la toute nouvelle gamme premium et **Altitude 400**, élaboré selon une méthode provençale, un effervescent rosé. Obtenu à partir de certaines des plus vieilles vignes surplombant le domaine.

La venue au Château de la Gaude est un moment propice à la dégustation de ces vins produits sur place.





Hôtel Château de la Gaude
3913 Route des Pinchinats
13100 Aix en Provence, France
Tel : + 33(0)4 84 930 930
contact@chateaudelagaude.com

chateaudelagaude.com

10 min du Centre-ville d'Aix en Provence - 30 min de
l'aéroport Marseille Provence - 20 min de la gare Aix TGV

Chambre à partir 290 euros (pdj inclus)

Contact Médias

Melchior | Agence de Communication
Léa Paoli
lea@agencemelchior.com
+33(0)1 45 51 22 40 | +33(0)7 86 81 41 04