



LES SOURCES DE CAUDALIE

Communiqué de presse
Juillet 2014

Les Sources de Caudalie voit Rouge

Après l'ouverture de 12 nouvelles suites le mois dernier, le palace des vignes dévoile un nouveau concept d'épicerie-bar baptisé Rouge



Profond quand il habille de juteuses grappes de raisin, éclatant quand il pare les feuilles de vigne à l'automne, lumineux quand il agite la robe d'un grand cru... le rouge est partout au cœur du vignoble bordelais, et désormais un nouveau symbole des Sources de Caudalie.

Rouge, c'est en effet le nom du nouveau concept d'épicerie gourmande ouvert en cet été 2014. Un lieu décontracté qui vient enrichir l'offre de restauration proposée par l'établissement 5 étoiles, en parallèle du restaurant étoilé La Grand'Vigne et de l'auberge champêtre La Table du Lavoir.



Focus sur la salle tout d'abord. Contrairement à son nom, point de rouge aux murs, mais une ambiance de gris anthracite qui se marie à merveille au chêne clair de l'imposant comptoir. Ce bar-cathédrale, solidement accroché à une impressionnante charpente de bois de récupération, est une véritable œuvre d'art avec ses innombrables lamelles de bois courant du plafond au plancher. Il accueille une vingtaine de chaises hautes, qui invitent le client à un déjeuner sur le pouce ou un apéritif convivial. Aux 4 coins de la salle s'égrènent de petites tables basses et de confortables fauteuils, dans une ambiance bar à tapas que l'on retrouve sur la vaste terrasse ensoleillée. Les murs s'habillent de larges étagères qui accueillent l'impressionnante collection de bouteilles posées à la vente.

Car c'est le vin, de Bordeaux exclusivement, qui donne son âme au lieu. A emporter ou à déguster sur place, les grands crus classés côtoient les bouteilles plus accessibles, et les sommeliers présents sur place sauront orienter au mieux le client selon son goût et son budget.

Côté assiette, le chef Nicolas Masse a voulu rendre hommage à la richesse du terroir du Sud-Ouest : jambons ibériques de première qualité, foie gras et gratton bordelais, asperges blanches et cèpes frits à l'huile d'olive, sardines et poulpe de Galice se dégustent entre amis, accompagnés d'un verre de vin choisi parmi la carte exhaustive.



Et si Rouge se veut un bar-cave vivant, c'est aussi une boutique qui regorge de produits de première qualité : foies gras, conserves, tapas, ustensiles culinaires... ont été soigneusement sélectionnés et sont proposés aux clients de passage et aux résidents de l'hôtel.

A Rouge, on commande à toute heure des planches de charcuterie, on s'amuse à goûter différents crus bordelais, on pioche dans les étagères des conserves espagnoles dégustées à même la boîte, et on repart avec un ou 2 bocaux de tapas pour prolonger la dégustation... en toute simplicité !

ROUGE

Bar à vins et épicerie gourmande
50 couverts en salle, 20 sur la terrasse

Ouvert tous les jours de 9h à minuit
Formules groupes et privatisations sur demande

Les Sources de Caudalie – www.sources-caudalie.com

40 chambres et 21 suites sur le domaine du Château Smith Haut Lafitte, grand cru classé de Graves
De 280€ à 840€ la nuit

Restaurant gastronomique* La Grand'Vigne (chef Nicolas Masse)
Auberge champêtre La Table du Lavoir
Spa de Vinothérapie
Visites de châteaux et excursions dans la journée

La Chartreuse du Thil

11 chambres d'hôtes à 1,5 km des Sources de Caudalie - de 240€ à 400€ la nuit