



Les Hauts de Sancerre enrichissent leur expérience avec une suite d'exception, un bassin de nage et une nouvelle table gastronomique



Un an après leur ouverture, déjà saluée par la *Hot List 2026* de *Condé Nast Traveler* et la sélection *The 100 Best New Hotels in 2026* de *Travel + Leisure*, Les Hauts de Sancerre poursuivent leur renaissance en dévoilant trois nouveautés majeures : une suite dans la Tour des Fiefs, un bassin de nage paysager et L'Atelier du Cèdre, la nouvelle table gastronomique portée par le duo père-fils Eddy et Arnaud Münster.

En 2025, Audrey Dumont et David Chicard ouvraient les portes d'un château longtemps resté inaccessible, transformé en un hôtel confidentiel 5 étoiles où patrimoine, art contemporain, gastronomie et art de vivre se rencontrent. Aujourd'hui, ils écrivent un nouveau chapitre qui vient enrichir l'expérience.

Dormir dans une tour du XII^e siècle



Perchée au sommet de la Tour des Fiefs, monument emblématique du domaine, La Suite de la Tour devient le joyau des Hauts de Sancerre. Conçue dans le même esprit que les huit premières suites du château par les artisans et architectes ayant accompagné la restauration du domaine, cette chambre de 50 m² avec une hauteur sous plafond impressionnante offre une immersion unique dans l'histoire des lieux.

Accessible uniquement par un escalier en colimaçon historique, elle conjugue pierres séculaires, volumes intimistes et confort contemporain avec un lit king-size, une baignoire avec vue sur le vignoble sancerrois, une douche à l'italienne et les soins La Chênaie.

L'Atelier du Cèdre : de la mer à la table, une histoire de transmission



Après une première saison remarquée avec *La Table d'Arnaud*, Les Hauts de Sancerre inaugurent cet été *L'Atelier du Cèdre*, leur nouvelle table gastronomique installée dans un nouvel espace du domaine. Aux commandes, Arnaud Münster est rejoint par son père, Eddy Münster, chef étoilé Michelin. Ensemble, ils signent une cuisine contemporaine où se rencontrent transmission familiale, mémoire du terroir et créativité.

Le point de départ de leur cuisine est une histoire méconnue de Sancerre. Il y a plusieurs millions d'années, un océan recouvrait cette partie du Berry. En se retirant, il a façonné les terres blanches, les caillottes et les silex qui donnent aujourd'hui naissance aux grands vins de l'appellation. À L'Atelier du Cèdre, cette mémoire géologique devient le fil conducteur d'un voyage culinaire où chaque assiette évoque le passage de la mer à la

terre, tandis que les vins de Sancerre accompagnent cette traversée en révélant toute la richesse de ces terroirs.

Cette philosophie trouve un écho naturel dans le parcours du duo. Le père apporte l'expérience acquise au sein de maisons étoilées, récompensée par une étoile Michelin ; le fils, révélé au grand public lors de la saison 15 de *Top Chef*, poursuit l'aventure initiée l'an dernier. Ensemble, ils donnent naissance à une cuisine sensible, précise et profondément ancrée dans son territoire, où la transmission est autant une histoire de famille qu'une manière de raconter un paysage.

Un bassin de nage dans les jardins



Au cœur du parc historique, un bassin de nage paysager de près de 12 mètres prolonge naturellement l'expérience des Hauts de Sancerre. Dissimulé dans les jardins, en contrebas du château, il offre un espace de détente préservé où le regard se perd entre les arbres centenaires et le paysage environnant. Une invitation à savourer le temps qui passe, dans le calme et la douceur qui font l'identité du domaine.

Ces nouvelles ouvertures constituent une étape supplémentaire dans la renaissance du domaine, qui poursuivra prochainement son développement avec de nouvelles chambres au sein du bâtiment accueillant L'Atelier du Cèdre.

Chaque évolution poursuit la même ambition : faire des Hauts de Sancerre une destination où patrimoine, vignoble, gastronomie et hospitalité dialoguent avec naturel.



Informations pratiques

Les Hauts de Sancerre

Adresse : Esplanade Porte César, 18300 Sancerre

Site internet : <https://hautsdesancerre.com/fr/>

Ouverture du bassin de nage et de la Suite de la Tour : début juillet 2026

Ouverture de l'Atelier du Cèdre : fin juillet 2026

Tarif : chambre à partir de 266€