

RECONNAISSANCE INTERNATIONALE
WORLD'S BEST WINE LISTS AWARDS 2026

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Torcé, juillet 2026

**MOSAIC, LA TABLE GASTRONOMIQUE DU CHÂTEAU DES
TESNIÈRES EN BRETAGNE OBTIENT LE PRIX
DE LA MEILLEURE NOUVELLE CARTE DES VINS
D'EUROPE 2026**

Cheffe sud-africaine de renommée mondiale, élue Meilleure cheffe féminine du monde en 2017, Chantel Dartnall a ouvert sa table gastronomique Mosaic au Château des Tesnières le 1er mai 2025. À Torcé, aux portes de la Bretagne, cette adresse confidentielle de 20 couverts abrite l'une des plus belles caves du monde.

L'excellence de la cave Mosaic distinguée par la profession

La cave de Mosaic du Château des Tesnières a reçu le prix de la « **Meilleure nouvelle carte des vins d'Europe 2026** » lors des World's Best Wine Lists Awards. Décernée par un jury international et indépendant de professionnels du vin, cette distinction tient compte de l'ampleur et de la profondeur de la carte, de son équilibre, de son originalité, de sa précision et de son adéquation avec la table.

Une collection de 30 000 bouteilles d'exception !



Une sélection de haute volée, constituée de vins de prestige et de pépites rares, réalisée par Cobus du Plessis, le père de la cheffe Chantel Dartnall, passionné de vins et respecté par la profession.

La cave fait la part belle aux plus beaux crus français et d'Europe mais aussi aux plus grands vins d'Afrique du Sud.

Auc côtés de grands noms figurent des pépites moins connues mais vite repérées par Cobus Du Plessis.

10 000 bouteilles de champagne : Des magnums et perles rares complètent la collection pour le plus grand plaisir des amateurs.

Sous les conseils de René Veldhuizen, sud-africaine et maître sommelière de la table Mosaic, chaque convive peut s'offrir le luxe d'un voyage dans le verre, unique, surprenant, émouvant et toujours convainquant.



La cave du Château des Tesnières abrite une des plus belles caves de France.

Mosaic, l'art du vin et de la haute gastronomie

La fine sélection de Cobus du Plessis révèle son excellence avec les créations culinaires de sa fille Chantel Dartnall. Le dialogue délicat se joue entre la cuisine botanique et poétique de Chantel et la subtilité des accords proposés. Dans l'assiette comme dans le verre, la France et l'Afrique du Sud se font écho, portées par le même goût du voyage, de la nature et de l'émotion.

Renée Veldhuizen, sommelière du restaurant Mosaic, conseille et raconte cette cave avec passion. Elle connaît les domaines, les vigneronns et les histoires qui se cachent derrière chaque bouteille. La cave de la table Mosaic invite à quitter les chemins les plus connus et à découvrir chaque vin comme une histoire, un paysage ou une rencontre.

Le Château des Tesnières

Art, gastronomie et vin – une étape touristique et gastronomique de luxe en Bretagne

Au Château des Tesnières, l'esprit du romantisme et de l'authenticité imprègne chaque détail. L'art, la gastronomie et le vin s'y répondent dans une demeure paisible, tandis que la cave ouvre un voyage parmi les plus beaux crus du monde.

Les six suites majestueuses rendent hommage aux femmes emblématiques de l'histoire ou du mythe. Les jardins bucoliques, arborés et fleuris sont entretenus par Marie-Louise, la sœur de Chantel. Un potager en forme de Triskell prolongera bientôt ce dialogue avec la nature.

Une destination de luxe en Bretagne, pensée pour se ressourcer, s'inspirer et voyager.

Pour en savoir plus : chateau-des-tesnieres.com/fr/