

# Pour une escapade oenotouristique de rêve...

## Rendez-vous au Château Léognan à partir du 27 juillet !

Acte 1 au Château Léognan - Après de longs travaux et bien avant l'ouverture des écuries, le groupe Millésime offre un cadre de rêve pour son nouvel écrin, un hôtel de 17 chambres au sein du château, ainsi que 4 lodges insolites en pleine nature, entre les pins, les vignes et l'étang de la propriété. Côté table, le Manège, dirigé par le chef Gaël Derrien, propose une carte estivale riche des trésors gastronomiques girondins. Enfin, les voyageurs pourront profiter de soins originaux dans le spa Éc(h)o... Une nouvelle expérience Millésime à découvrir dès le 27 juillet !

S'offrir la vie de château, au cœur de l'appellation Pessac-Léognan... Telle est la dernière offre du groupe Millésime, à seulement 20 minutes de Bordeaux. Entre terre et océan, au milieu des vignes, le cadre est idyllique : un château du 17ème siècle implanté dans un parc de 70 hectares avec sa chapelle, son étang et ses arbres majestueux. Un lieu idéal pour s'accorder une pause en pleine nature et s'offrir une immersion vinicole dans l'un des plus beaux terroirs bordelais.

### Côté nuit, une expérience pittoresque

L'âme des lieux a été pensée par **Cécile Siméone**. Passionnée de décoration depuis toujours, elle a choisi de célébrer l'art de vivre à la française, aussi bien dans les espaces communs que dans les chambres.

Ainsi, entre les murs, elle a imaginé les 17 chambres et suites en havres de paix et de douceur. Même les tourelles ont été aménagées en cocons douillet. La vie de château, comme on l'imagine, avec rayures, portraits encadrés... Mais, dans un style très contemporain, reposant pour le regard et l'esprit, avec une vue imprenable sur le parc.

Pour un séjour plus nature, Millésime a souhaité investir aussi le parc, en y créant des espaces atypiques. Quatre lodges, inspirés des campements napoléoniens, ainsi que des cabanes dans les arbres, avec un panorama à 180° sur les pins, les vignes et l'étang du domaine, invitent à une déconnexion totale. Autant de lieux étonnants à découvrir... et d'expériences à vivre !

### À table, mets raffinés et boissons sélectionnées

Pour se sustenter, le Manège aménagé dans les anciennes écuries offre une atmosphère originale et une terrasse sur l'ancien rond de longe.

Originaire d'Avignon, le chef **Gaël Derrien** est passé par les cuisines de M.E.O (1\*) à Tarascon, mais aussi du Shangri-La Paris et du Four Seasons Hôtel George V aux côtés de Simone Zanoni... Il se distingue, au château Léognan, par sa créativité culinaire, son souci du détail et sa volonté de mettre en avant les produits frais locaux. Herbes fraîches du potager et miel de nos ruches, contribuent à l'ultralocavorisme du menu.

À la carte cet été, on dégustera, entre autres, un tartare de truite des Pyrénées (betterave, framboises et verveine du jardin), ou un gaspacho de tomates et poivrons rouges (fromage de brebis, fraises et basilic). Côté plats, le poulpe grillé s'accompagne de fenouil confit et de sauce vierge, le merlu de ligne est étuvé au safran de Gironde, servi avec les courgettes et tagetes du jardin, le filet de bœuf (local) est fumé aux sarments de vignes du domaine... Du terroir, associé à de la technique et du talent, pour un menu aux saveurs authentiques, modernes et raffinées.



CHATEAU  
LÉOGNAN

88 chemin du Barp  
33850 Léognan  
+33 (0)4 50 34 31 06  
millesime-collection.com  
chateauléognan.com

Contact Presse Adquat :  
Anne Daudin  
06 50 71 65 13  
anne.adquat@gmail.com

Contacts Millésime :  
Angelika Lechowicz  
angelika@millesime-collection.com

David Arcamone  
david@millesime-collection.com

### **Un été bien animé au Château Léognan**

L'été sera ponctué d'une série d'évènements spéciaux. Les jeudis (live) et vendredis (cocktails), chanteurs et groupes prennent place sur la terrasse du Manège pour des concerts qui enchantent l'atmosphère des dîners.

Enfin, Le Manège se transforme en guinguette, en partenariat avec Lillet, les 29 juillet, 12 et 26 août.

Et, pour compléter l'offre gourmande, le Château ouvre ses salons du lundi au dimanche de 14h30 à 17h, pour des goûters dignes des grands tea time de palaces, aux **Caprices Gourmands**.

*(Goûter Royal comprenant 4 mignardises sucrées, 1 boisson et 1 coupe de champagne : 40€/pers - Goûter du Château comprenant 4 mignardises et 1 boisson : 32€/pers)*

### **Au spa, une offre originale en pleine nature**

Invitation à la détente et à l'étonnement, Millésime a imaginé un espace bien-être éc(h)o qui sort de l'ordinaire. Cabines de soins à la lumière du jour, hammam, sauna et bain norvégien installés au cœur du parc : en immersion dans la nature environnante, le lâcher prise est total.

Spécificité du Château, les enfants ont leurs soins bien-être dédié : « **le Manège aux enfants** ».

Eux qui rêvent souvent d'imiter leurs parents, profitent ici d'une carte spécialement étudiée pour leur peau de bébé.

« Joli visage », « Petite frimousse » (visage), « La tête dans les nuages » et « Doux rêve » (massages) sont réservés aux 6-12 ans et délivrés avec la marque française Nougatine Paris.

Pendant ce temps, les adultes se laisseront tenter par différentes prestations singulières. Envie de profiter des bienfaits de l'océan tout proche ? Plusieurs soins visage et corps sont proposés avec Laboratoires du Cap Ferret, une marque certifiée bio reconnue pour l'excellence de ses actifs issus de l'océan, aux forts pouvoirs antioxydants.

Davantage tenté par une expérience locale ? Léognan propose de découvrir les vertus du raisin, à travers des massages intuitifs et personnalisés, dans des parenthèses relaxantes, décontractantes, sportives ou antioxydantes. Mention particulière pour l'huile de massage spécialement créée pour ce spa, 100% naturelle et bio, à base de pépins de raisin, d'olive, de germes de blé, de prune, de framboise, d'argousier et de cassis.

Enfin, Millésime poursuit à Léognan son partenariat avec Gemology, la marque experte en oligothérapie et cosmétique minérale, pour des massages énergétiques à base de quartz rose et de jade (massage corps 50mn à 150€ - Corps et visage 80mn à 220€).

Et toujours une offre premium et raffinée de soins visages très axés sur l'Anti Age Global.

### **À propos de Chantal et Philippe Miecaze**

Chantal et Philippe Miecaze ont acquis le Château Léognan en 2006 après avoir cédé leur entreprise en Île-de-France. Ils y ont créé et développé depuis maintenant quinze ans une activité viticole pérenne, une activité réceptive et des prestations œnotouristiques au sein du domaine.

Chantal et Philippe Miecaze se livrent corps et âme à la reconnaissance de leur vignoble. Havre de paix et terroir de passion, leur propriété témoigne de leur amour du vin.

### **À propos de Cécile Siméone**

Féruée de décoration depuis toujours, Cécile Siméone conjugue modernité avec l'art de trouver la pièce chinée, le détail qui rendra chacune de ses créations uniques, avec une réelle signature.

Elle ouvre sa boutique Simone Sisters en 2012 où l'on retrouve des objets choisis, véritables coups de cœur de la propriétaire des lieux. En 2019, elle recrute son équipe d'architectes d'intérieur pour la création de son studio.

La décoration est basée sur l'ADN d'un souvenir, la création d'un inconscient collectif, de confort et de réconfort. Le studio s'attèle à oser les mélanges de couleurs, de motifs et de matériaux afin de faire ressentir une ambiance enveloppante et rassurante. On retrouve, dans chaque intérieur, une atmosphère familiale et chaleureuse.

### **À propos du Groupe BMF**

Le Groupe BMF est un investisseur immobilier familial dirigé et détenu par ses fondateurs, Fabien et Michaël Bertini. Fondé en 2007, ce family office rassemble des experts, couvrant tout le spectre de l'immobilier, de l'investissement patrimonial à l'hôtellerie, en passant par la promotion et la valorisation immobilières.

Fort de son indépendance, les décisions sont rapides et agiles, permettant aux équipes de mettre en place une stratégie de développement audacieuse et novatrice. En quinze ans, le Groupe BMF a bâti une solide réputation sur le marché immobilier.

### **À propos de Millésime**

Millésime est né en 2014 de la passion et de l'envie d'Alexandra et Philippe Monnin de créer des Maisons qui leur ressemblent, avec une vision profondément humaniste du réceptif, totalement centrée sur ses hôtes et qui casse les codes de l'hôtellerie traditionnelle. Chaque Maison est authentique dans son histoire, sa décoration, ses valeurs et les partenariats forts qu'elle tisse dans son territoire pour proposer des expériences uniques dans le respect et les valeurs de l'art de vivre à la française.

**[Télécharger les visuels](#)**