

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA

★ ★ ★ ★ ★



DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA



UN DOMAINE HISTORIQUE

Pendant deux siècles et presque jusqu'à la fin de l'ancien régime, le Domaine de Verchant est resté dans les mains d'une même famille dont il conserve aujourd'hui le nom : Verchant. C'est en 1582 que l'Evêque de Montpellier cède à Pierre Verchant ce domaine, qu'il conserva dans sa famille. Le site, exceptionnel, se situe dans un parc aujourd'hui classé.

Tels ont été les premiers mots de Pierre et Chantal Mestre pour présenter le Domaine. Pendant 5 ans, ils ont œuvré pour le restaurer, préserver son histoire, et en faire cette maison de maître au cœur du vignoble, dotée d'un spa, d'un restaurant gastronomique et d'une brasserie dans les vignes.

Si le Domaine de Verchant attire aujourd'hui un public éclectique, des amoureux en quête de romantisme aux grands voyageurs à la recherche d'authenticité, en passant par les femmes et hommes d'affaires désireux de tranquillité, c'est qu'il compose une partition unique, hymne à l'art de vivre et au temps retrouvé.





Son âme si particulière provient d'un design s'accordant avec harmonie aux vieilles pierres. L'architecture ancienne et le style contemporain s'allient pour créer une atmosphère de quiétude et de sérénité, où la modernité a été pensée pour souligner la beauté du bâtiment historique.

Bâti sur un parc d'un hectare, imaginé au XIX^{ème} siècle par les frères Bühler, paysagistes du parc de la Tête d'Or à Lyon, le Domaine perpétue une histoire qui remonte à l'époque gallo-romaine. L'actuelle maison de maîtres, communément appelée le « Château », est édifiée sur les vestiges d'une demeure du XIV^{ème} siècle transformée au fil des siècles. Au XVII^{ème}, l'extravagance des "Folies Montpelliéraines" inspire l'architecture de cette grande demeure, qui ne connaît par la suite qu'une restauration au début du XIX^{ème}.

Lorsque Chantal et Pierre Mestre prennent possession des lieux en mai 2002, leur volonté est de préserver cette formidable inscription dans le temps. C'est pourquoi ils décident de restaurer dans les règles de l'art l'ensemble du château et de ses dépendances. Ils engagent alors les meilleurs compagnons, pour rendre tout son faste à la propriété. Pierres, fenêtres et tesselles de mosaïque sont reconstituées à l'identique.

Ce perfectionnisme se prolonge dans l'ajout de barreaux, forgés d'après le modèle original pour conformer la monumentale rampe d'escalier aux normes de sécurité actuelles et conserver son cachet.

La minutie du détail préside durant toutes les étapes de réhabilitation des bâtiments, du parc jusqu'au vignoble. La vigne est en effet omniprésente autour du Domaine, participant de sa forte identité.



L'aménagement intérieur a été confié à l'architecte Raymond Morel. Les marques les plus prestigieuses du design italien ont été mises à contribution pour définir l'empreinte contemporaine d'une décoration intimiste et chaleureuse.

Pour dessiner les contours d'un véritable « ailleurs », l'architecte s'est imprégné des voyages des propriétaires à travers le monde. Ils ont insufflé cette volonté de retranscrire les meilleures expériences hôtelières appréciées aux quatre coins du globe.



Ce désir de partage se retrouve aussi dans le Spa, véritable cocon de plénitude. Sur près de 2000m², Verchant Le Spa propose à ses hôtes une expérience des plus uniques. Dédié à la relaxation et au bien-être, il permet une évasion totale entre sauna, hammam, jacuzzi, piscine et salle fitness.

LES CHAMBRES





CHAMBRES AVEC VUE

L'hôtel, volontairement intimiste, préserve une faible capacité d'hébergement pour valoriser un service millimétré et un confort optimal.

Composé de seulement 26 chambres, suites et appartements luxueux de 30 à 90m² donnant sur le parc ou les vignes, chacune des habitations réussit la subtile alliance d'une architecture ancienne et d'un design contemporain qui se prolonge dans la réception, la verrière, les salons et le lounge bar de la maison de maître.

Chacune des habitations a été meublée et décorée avec goût, dans des tons sobres et élégants, venant contraster avec l'historicité du lieu. Les touches contemporaines se trouvent réhaussées par ce juste mélange. L'art moderne y est mis en valeur, de façon à prolonger l'expérience du visiteur, en poursuivant le lien entre tradition et modernité.

Le château abrite 9 chambres et suites spacieuses et confortables, tandis que 10 autres sont aménagées dans les dépendances. Complétées par 2 appartements et une villa indépendante logée dans l'ancienne forge, le Domaine de Verchant est le reflet même de l'authenticité.



UN PARC CLASSÉ





Les paysagers suisses Denis et Eugène Bühler ont conçu en 1878 le parc du Domaine de Verchant, mettant en valeur chaque allée et plantation par des jeux de reliefs et d'ondulations.

D'une richesse incomparable en termes de flore et de plantations, les vastes espaces qui font cohabiter plantations méditerranéennes et espaces ombragés ont été classés par la Direction Régionale des Affaires Culturelles.

Mélange de plants anciens et nouveaux, le parc reflète l'Histoire-même du Domaine de Verchant. La faune aussi s'y développe sans contraintes : faisans, perruches, lièvres, hérissons et écureuils font vivre le Domaine, comme en pleine nature.

GASTRONOMIE





Le restaurant gastronomique « Verchant » offre un cadre idyllique au déjeuner comme au dîner. Avec vue sur le jardin exotique ou sur le parc, il fait profiter d'un moment de dégustation exceptionnel, en toute tranquillité. A l'intérieur, entre les murs de pierre et sa majestueuse verrière ; à l'extérieur sous les parasols, comme en pleine nature.

Dans ces lieux, le Chef Mathieu Gourreau challenge sa créativité au fil des saisons. Avec un parti-pris méditerranéen, il dévoile viandes et poissons, sublimés par les aromates du jardin. Le Chef sélectionne lui-même ses poissons sur le port de Sète, offrant le meilleur de la pêche du jour à ses convives.

Le Menu Découverte, carte blanche en 6 services, permet de saisir toute l'ampleur de la créativité du Chef et de son savoir-faire avec les meilleurs des produits du terroir. Le Chef Sommelier, Cyrille Bajolet, propose un accord mets et vins pour compléter la dégustation.

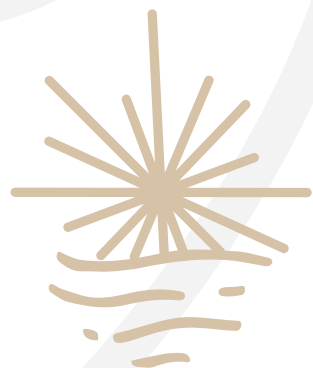
Les fruits de saisons se glissent dans les entrées aussi bien que dans les desserts du Chef Pâtissier, illustrant à merveille la correspondance et les échos tissés entre cuisine et pâtisserie.



LA PLAGE

Piscine, Restaurant et Bar

Comme une invitation à s'évader, se détendre et se relaxer, La Plage célèbre le plaisir du farniente au soleil, à l'abri de l'agitation urbaine.





L'équipe de « La Plage » déploie tout son sens du service pour donner à vivre une expérience des plus relaxantes. La magnifique piscine à débordement surplombant le vignoble est bordée de transats et de « sun beds », un luxe que l'on peut trouver sur toutes les plus belles plages.

Le restaurant de 120 couverts (dont 70 couverts en intérieur), au cœur des vignes, propose une cuisine aux accents du Sud de la France, aussi raffinée que délicieuse. L'atmosphère détendue se prête au lâcher-prise.

Le bar « La Plage », est un concept alliant champagne, cocktails innovants, DJ, groupes, tapas ... tout un programme sur la saison estivale.





En juin 2019, le complexe La Plage by Verchant s'est étendu pour accueillir un nouveau bar de plage où ainsi profiter d'un verre ou d'un repas entre amis, «les pieds dans le sable».

La volonté est de proposer un nouvel espace singulier et convivial, pensé par Marie Charlotte Mestre, dans une atmosphère très wild & ethnic, qui fait la part belle aux matières naturelles, à la décoration végétale, au rotin et aux éléments décoratifs exotiques et bohèmes.

Ce nouvel espace est une invitation aux voyages... Mais aussi à la fête !



LES CHEFS



MATHIEU GOURREAU

— Chef Exécutif, simple et élégant

Après avoir passé son enfance dans les cuisines de son oncle, restaurateur dans la région Tourangelle, Mathieu Gourreau fait son apprentissage et travaille auprès du Chef Bruno Caironi « groupe Ducasse », dont il gardera les règles académiques, la rigueur et la précision. Il exerce au Luxembourg, à Marrakech, dans le golf de Saint Tropez pour un hôtel cinq étoiles pendant plusieurs années ainsi qu'aux Ménuires en passant par Saint Barthélemy et Cannes. Ses voyages et ses collaborations lui ont permis d'élargir ses inspirations.

Créatif et traditionnel, le Chef Mathieu Gourreau conserve les couleurs et les saveurs d'une cuisine Méditerranéenne :

« J'aime principalement travailler légumes et le poisson, les critères de choix restant la qualité et le goût. »

Ma signature se réalise sur la simplicité autour d'un produit comme le thon de méditerranée et le risotto. Le plus important demeurant pour moi la passion ; elle constitue le moteur de mon évolution ».





ALEXANDRE CAILLAUD

Chef, généreux et passionné

Originaire du Centre-Ouest de la France, Alexandre Caillaud étudie l'art culinaire à Montpellier. Il fait ensuite ses armes au restaurant Alain Chapel (2 étoiles Michelin) où il débute en tant que Chef de Partie. Il continue sa carrière comme Sous-Chef à l'ambassade de Béziers aux côtés de Patrick Orly. Le Chef continue ensuite en tant que Sous-Chef au Mas Candille à Mougins.

Depuis septembre 2019, Alexandre Caillaud a rejoint les équipes du Domaine de Verchant en devenant le Chef du restaurant La Plage by Verchant. Il décide alors de réinventer la carte en proposant des plats goûteux et originaux. Dans un esprit brasserie chic, La Plage by Verchant est un lieu hors du temps, en plein cœur du vignoble. La cuisine du Sud s'y dévoile au fil des produits de saison pour faire découvrir la richesse d'un terroir que le Chef a à cœur de sublimer et de faire découvrir.

Le cadre du Restaurant « La Plage », aussi exceptionnel qu'apaisant, transforme les déjeuners et dîners en des moments inoubliables.

Au cœur des vignes, le Chef fait découvrir ses classiques revisités : son incroyable œuf parfait, son poulpe de roche à la plancha, son risotto et truffe de la Saint-Jean, et pour finir en douceur, ses glaces artisanales ou l'incontournable chariot de desserts by Verchant.

CLÉMENT BOURSQUOT

*Chef Pâtissier, méticuleux,
curieux et passionné*

Durant toute son enfance, ce jeune Chef adorait regarder sa grand-mère pâtisser et déguster ses succulents gâteaux. Il a alors commencé à mettre les mains à la pâte, mais c'est en jouant le rôle d'un cuisinier dans une pièce de théâtre que sa passion est devenue une vocation.

Avant d'entrer en restauration, Clément Boursiquot a passé 8 années en boutique, où il a rencontré son mentor, Olivier Bajard. Avec le Chef Alexandre Paget qui lui a transmis la passion de la pâtisserie, ce sont deux grands personnages pour qui le Chef nourrit beaucoup d'admiration. Clément Boursiquot a travaillé à l'Hôtel Parc Beaumont à Pau avant de partir réaliser son rêve à San Francisco aux Etats-Unis, et de travailler pour le restaurant l'Acquerello, deux étoiles Michelin.

L'abricot, la pistache et la cacahuète constituent ses produits de prédilection. Travailler avec les meilleurs produits de saison, voilà ce qui fait pour lui la différence.





LE SPA





UN SPA

Inspiré des plus beaux voyages

Verchant Le Spa est l'ultime raffinement du Domaine de Verchant. Un espace exclusif dédié au bien-être et à la remise en forme, unique dans la région montpelliéraine. Inspirés par la visite des plus beaux spa du monde, l'atmosphère et les soins proposés à Verchant Le Spa synthétisent les meilleures expériences vécues par les propriétaires des lieux.

Conçu par Brigitte Dumont de Chassart, Verchant Le Spa prolonge sur 2000m² les qualités d'accueil et de séjour de l'hôtel, et ouvre plus largement les portes du Domaine aux nouveaux membres de son Club Privé. Ils pourront y profiter, de 7h à 21h tous les jours de la semaine, des équipements TechnoGym sur 400m² et d'une large carte de soins.

Verchant Le Spa a choisi des produits de grande excellence : Biologique Recherche, connue pour ses soins personnalisés et adaptés à chaque peau, et Valmont, à la pointe en cosmétique cellulaire à base d'ingrédient alpins.

Dans la cabine dédiée aux soins Biologique Recherche, la marque experte depuis 40 ans prodigue des soins ciblés après analyse des spécificités de la peau. Les résultats sont pérennes grâce à un savoir-faire gestuel et des produits issus d'extraits végétaux et biomarins concentrés.

Verchant Le Spa a choisi la marque Martine de Richeville pour la qualité de ses soins. Le Remodelage Martine de Richeville® est le fruit du riche parcours de sa créatrice. Psychologie, médecine traditionnelle chinoise puis massage eurythmique de Rudolph Steiner ont jalonné sa vie avant qu'elle n'oriente ses recherches vers la minceur. Comment retrouver une ligne parfaite sans mettre sa santé en danger ? Comment agir en profondeur et pour longtemps avec pour seul outil le pouvoir des mains ? Depuis plus de 20 ans, le Remodelage Martine de Richeville® répond à ces questions.

Verchant Le Spa offre deux cabines duo privatisables, dont la première offre une vue sur le vignoble, une baignoire balnéo, un hammam et un jardin privatif. Des instants de détente incomparables, que l'on savoure hors du temps.





L'atmosphère si particulière du Domaine, ancré dans une histoire centenaire, plonge le spa de Verchant dans un environnement de vieilles pierres, de vignes propices à la tranquillité. Cette inscription rassurante dans le temps se prolonge par des rituels de soins traditionnels sélectionnés parmi les techniques héritées de différentes cultures du monde, sublimés par l'épure d'un aménagement novateur et ultra design.

Il s'opère dans Verchant Le Spa la même alchimie que dans l'hôtel avec une fusion réussie entre le passé et le présent. Le verre, l'inox, le marbre, la pierre blanche, les mosaïques géométriques et les œuvres exclusives et monumentales des artistes Diane Rauscher-Kennedy et Jean Leccia participent à la création d'un cocon d'élégance.

Les jeux d'ombre et de lumière, entre les majestueux pylônes de staff et les meurtrières ouvertes sur la piscine participent à une atmosphère reposante, que l'on retrouve dans l'intimité des salles de soins, dans les surprenants vestiaires, ou à travers les vues éblouissantes sur les vignes.



UN VIGNOBLE
D'EXCEPTION



UN TERROIR D'EXCEPTION

Une splendeur oubliée

Parce que le vin n'est pas un sujet pour les amateurs, les propriétaires du Domaine de Verchant ont choisi de confier leur vignoble à de véritables professionnels, capables de tirer le meilleur parti du terroir.

Dans ce terroir aux galets arrondis, typique du terroir de la Méjanelle, le vignoble embrassé par le soleil du sud profite à la fois des vents de mistral et des brises marines. Sur l'ensemble du Domaine de 18 hectares, des vignes anciennes côtoient des juniors plus récemment plantés. Treize hectares étaient à l'origine plantés de merlot, grenache et syrah. Cela a été suivi par un autre 1,5 hectare de syrah et un demi-hectare de Roussanne, et un hectare de Marsanne. Certaines parcelles ont été plantées en herbe afin de contrôler les rendements, et la santé des vignes est assurée par une politique durable et respectueuse de l'environnement, garantissant une excellente récolte.



LES VINS DU DOMAINE DE VERCHANT

Trois rouges de caractère complémentaire, un rosé à la robe « pétale de rose » et un nouveau blanc, créés en 2005, forment la gamme du Domaine de Verchant.

Blanc «1582» - 2019

Marsanne, Roussanne, Vermentino, Viognier
Notes de miel et de fleurs blanches

Rosé «1582» - 2019

Grenache, Syrah
Notes florales et fruitées

Rouge «1582» - 2018

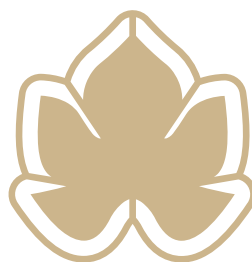
Merlot, Syrah
Fruits rouges et cacao

Cuvée Marcelle Rouge - 2017

Syrah, Grenache
Tanin mêlé de fruits rouges et de vanille

Cuvée Quintina – 2017

Grenache, Syrah
Epice et vanille



Plus de 1 600 références de vins du Domaine et de régions sont à retrouver dans les caves et au caveau-boutique.



PRIVATISATION DU DOMAINE



Le calme du Domaine en fait aussi un lieu de privatisation privilégié, grâce à son business center performant. Trois salles de réception sont à disposition des entreprises et particuliers. Pour organiser des séances de travail, des soirées de gala, des anniversaires... les espaces privés offrent tous les équipements numériques nécessaire ainsi qu'une vue sur le parc et le vignoble.



La petite salle de l'Orangerie de l'hôtel pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes, les salles du Grand Chai et la salle de prestige (jusqu'à 600 personnes), sont idéales pour l'organisation de mariages, de séminaires ou de cocktails.

Pour vivre tous ces événements en grand et les rendre mémorables, le Domaine de Verchant dispose non seulement d'un cadre enchanteur mais aussi de services minutieux et personnalisables. Quant au parc, il se prête aisément aux séances photo les plus inoubliables.

2010

Le Domaine de Verchant est devenu, en 2010, le premier hôtel 5 étoiles de la région Languedoc-Roussillon. Il a ainsi activement contribué à la mise en valeur de sa région et de développer le tourisme au niveau local.

2013

En 2013, il rejoint la prestigieuse association Relais & Châteaux. Une reconnaissance qui a permis au Domaine d'acquérir une légitimité supplémentaire, au regard de son patrimoine et de son histoire.

Ces deux distinctions ont également permis au Domaine de Verchant, affilié Virtuoso et Traveler Made, de se positionner comme faisant partie du fleuron de l'hôtellerie de luxe en France et dans le monde.





www.domainedeverchant.com

Boutique : <https://boutique.domainedeverchant.com/>