



L'Art dans tous ses états !

Une équipe dynamique et soudée autour du propriétaire du Château de la Gaude, Didier Blaise, un chef cuisinier exécutif Matthieu Dupuis Baumal (4 toques), un maître de Chai Vincent Gonidec. Tous excellents dans leur art !



Didier Blaise a fait réaliser des travaux de restauration du château, dirigés par Olivier Frémont pour la partie bâtiment et par Thomas Gentilini pour les jardins. Tout est somptueux et luxueux. Il n'y a pas une once de laisser aller ou de « nous le ferons plus tard » ! Une maîtrise totale. Didier Blaise a su s'entourer d'artistes comme Philippe Pasqua, Robert Combas, Daniel Firman, l'Atlas et enfin de César avec une magnifique sculpture de femme. Tout récemment, Bernar Venet est venu enrichir les jardins avec ses arcs en acier patinés par l'oxydation de l'air. Ils mettent en valeur le bassin du parc. Placé à l'extrémité de la pinède, le requin de Philippe Pasqua interpelle le visiteur par son gigantisme et son aspect lisse et brillant qui se dévoile au fur et à mesure de la promenade. Philippe Pasqua pour ses sculptures Dark Side où la Cène est figurée par des singes habillés : vous serez médusés. Ces dernières sculptures sont situées dans le restaurant gastronomique japonais qui devait servir de chai puisque des tonneaux de vins y sont entreposés. Une fois de plus l'Art est mis en valeur comme dans le restaurant gastronomique situé en bordure de terrasse et dont le nom est « Le Art ». Le chef exécutif Matthieu Dupuis Baumal est aux commandes de l'ensemble des restaurants. Son équipe est composée d'une douzaine de personnes très dynamiques et qui ont à cœur de rendre votre repas inoubliable. Les plats aux notes provençales sont relevés par des touches japonaises. Le chef a séjourné au pays du soleil levant dont la cuisine l'a subjuguée.

Le restaurant gastronomique donne sur une terrasse qui surplombe un jardin à la française. La carte des vins est très riche.

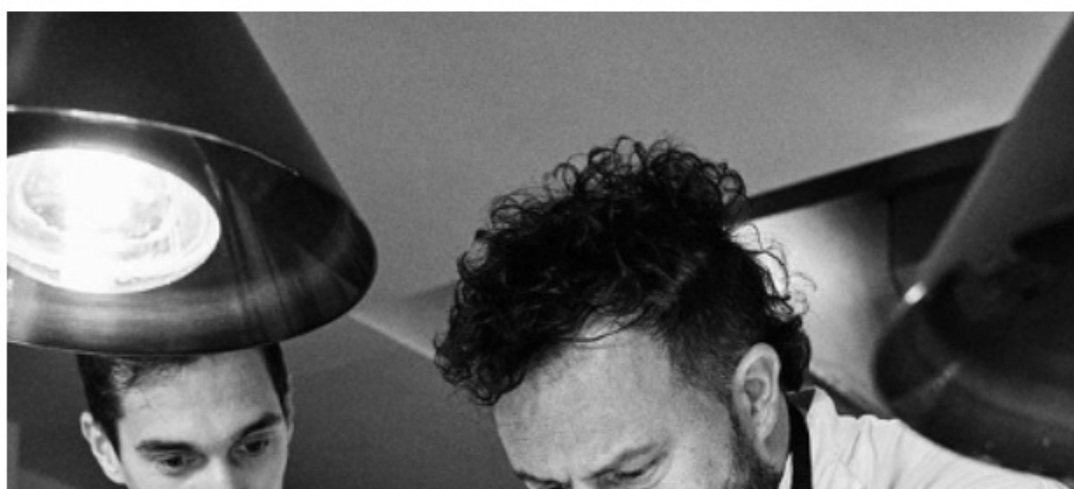


« La Source », restaurant bistrannique, sert également de fastueux petits déjeuners. Des tartares de bœuf, des escargots en persillade ou des hamburgers, homard bleu peuvent y être dégustés. En dessert je vous recommande le Saint Honoré. Charly Tournier est le chef de cet établissement qui tient son nom de la source qui a son point de résurgence juste là.

Deux restaurants japonais, dont le restaurant gastronomique « Kaiseki » propose les plats les plus raffinés du Japon. Un repas exceptionnel où l'esthétique des présentations s'allie aux goûts exquis des mets.



« Le K », brasserie japonaise, qui sert des plats délicieux dont la finesse est remarquable : gyozas – les meilleurs que j’ai dégustés- sushis, nigiris, tatakis de thon rouge, sashimi de sériole, des tempuras de légumes, crevettes, poulet et encore plus de plats, tous les uns meilleurs que les autres et servis avec le raffinement de la culture japonaise dans une vaisselle délicate.





Les amateurs les plus avertis auront peut être la chance de dîner dans la cave de l'hôtel qui ne comporte pas moins de 4000 références avec les plus grands crus français (Pommard, Chablis, Meursault, Petrus, Margaux) et alcools précieux du monde entier (des wiskys japonais, des sakés...).

Le maître de chai et les vins

Vincent Gonidec gère ce vaste domaine viticole de 15 ha, classé AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, dont les parcelles s'étalent en pente douce de 450 à 250 mètres. Elles profitent ainsi de la fraîcheur apportée par le mistral. Les sols sont faits d'argiles, de grès et de marnes sableuses qui favorisent la vinification avec des cépages tels que le Syrah, le Cinsault, le Grenache, les Cabernets Sauvignon, le Rolle, le Sémillon, le Clairette. La totalité du vignoble est certifiée en agriculture biologique avec la préservation des sols et de l'environnement depuis plus de 20 ans.





Le maître de chai ne ménage pas sa peine, de jour comme de nuit, puisque la récolte des rosés se fait la nuit pour préserver leur fraîcheur. Les grappes sont récoltées à la main pour partie. Visitez avec lui le magnifique chai refait en 2016 pour une meilleure vinification. Les cuves sont en acier inoxydable, avec des parois noires brillantes desservies par un bel escalier en verre. Des amphores en terre, des tonneaux en bois viennent s'y adjoindre pour une diversification des arômes. Avec ces élevages, nous pouvons parler d'Art du vin. Le propriétaire a eu la bonne idée de nommer ses cuvées des prénoms de ses trois petites filles : Hortense, Gabrielle, Garance.

Domaine de la Gaude une jolie bouteille avec un bouchon et un pied gravés au nom du domaine, composé de 65% de Sémillon et 35 % de Viognier que nous vous recommandons de boire à l'apéritif en terrasse.

Hortense Blanc de Blanc composé de 55% de Sémillon et 45% de Rolle, recommandé pour des repas gastronomiques de poisson ou de Saint Jacques. Garance, grenache noir, cinsault, sierra. Rosé léger, robe corail, donne à la bouche une sensation de fruits rouges pour des repas de poisson et à l'apéritif.

Je vous recommande, si vous aimez le rouge, La Chapelle de Gabrielle qui est une petite merveille constituée de trois cépages : grenache noire, cabernet sauvignon et syrah. Elle présente des arômes de fruits rouges et noirs, un petit peu de cuir pour finir sur une touche délicate d'herbes fraîches. Avec son gros potentiel de garde, ce vin est l'égal des meilleurs crus bordelais.

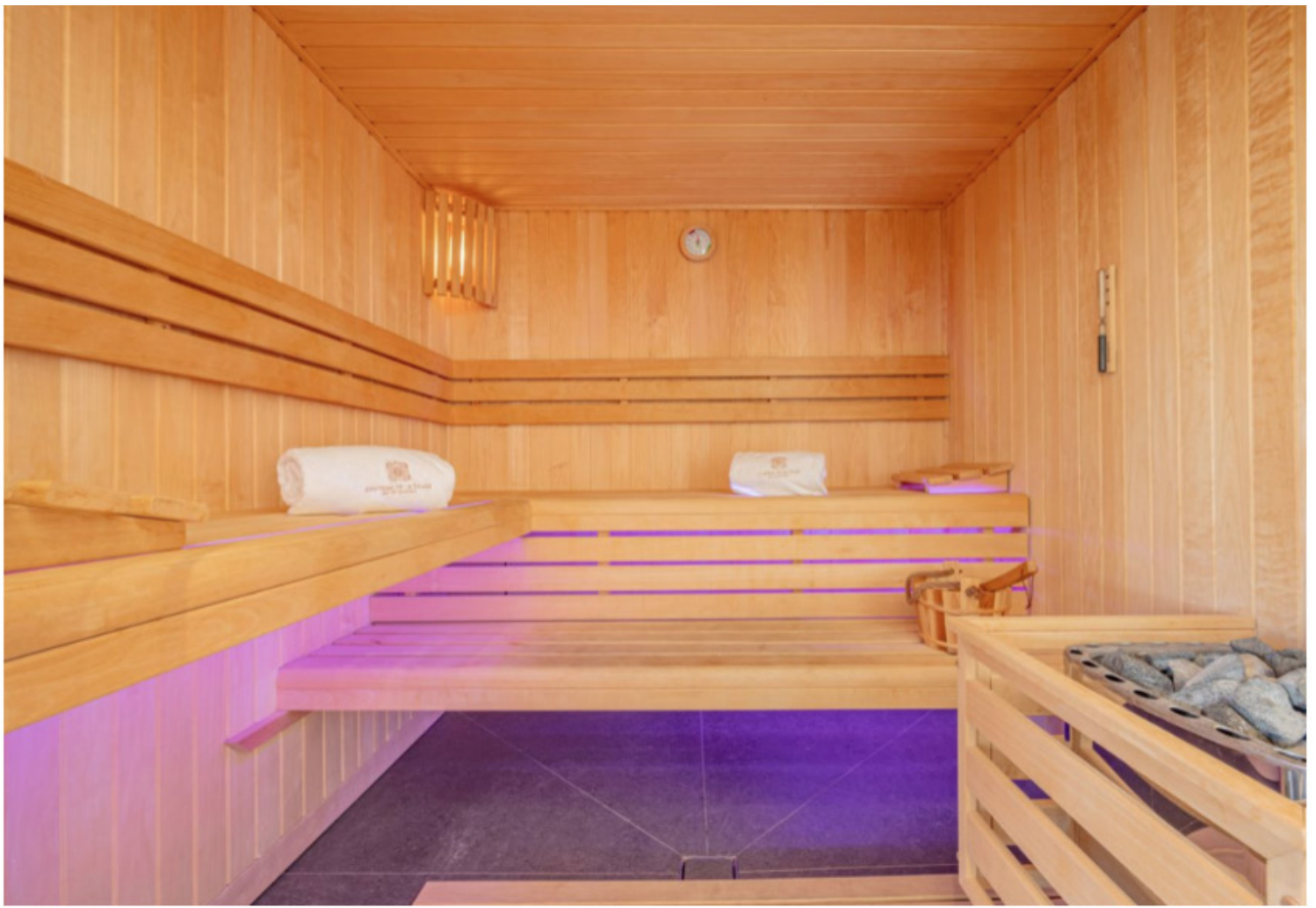
Dans ce Relais & Château, 5 étoiles, vous pourrez séjourner dans l'une des 14 chambres et suites de l'hôtel ou dans l'une des trois suites situées en plein cœur des vignes pour une expérience extraordinaire.



Ce château a servi de lieu de tournage au film tiré du livre de Marcel Pagnol « Le château de ma mère ».



La piscine et le spa se trouvent à quelques pas du Château de la Gaude en plein milieu des vignes. L'immense piscine est entourée de transats où vous pourrez bronzer et vous relaxer.



Le somptueux spa est bâti autour d'un jardin, là aussi vous vous reposez.

Les meilleurs soins vous seront dispensés avec des marques prestigieuses comme Valmont et bien d'autres. Profitez de ce moment magique sous les doigts experts d'une esthéticienne. Laissez-vous aller à une douce rêverie pour une régénération totale !

Nous vous recommandons ce Relais & Châteaux, situé à 5 mn d'Aix-en Provence, pour son Art de vivre à la française ! Profitez !

Informations

Château de la Gaude*****

3959 Route des Pinchinats 13100 Aix-en-Provence

Tel 04 84 93 09 30