

Château de la Gaude : l'art comme signature

Par Clothilde Monat - *Storytelling-factory.fr*

C'EST AU CHÂTEAU DE LA GAUDE TOUT ENTIER VOUÉ À L'ART, QUE SERA INAUGURÉE, AVEC UN PREMIER RÉCITAL, LA SAISON DES « MUSICALES DANS LES VIGNES DE PROVENCE ». TOUT UN SYMBOLE !



Une invitation à goûter l'esthétique Ce choix s'avère assez légitime... Les lieux ne sont-ils pas d'un raffinement exquis ? La bastide du XVIII^{ème} siècle, classée monument historique, a conservé son charme d'antan, avec parquets à l'ancienne et moulures au plafond. Quant aux jardins à la française, ils prolongent la terrasse pour offrir une perspective impressionnante sur la campagne environnante et la Sainte-Victoire. Et ce, sous l'œil vigilant des chiens marins qui semblent garder les allées de buis. Ces statues côtoient les vases, fontaines, bancs de pierre, et autres vestiges d'un passé glorieux dont le charme ne le cède qu'à la délicatesse.

UN RÉAMÉNAGEMENT DES ESPACES QUI ALLIE LE BEAU AU FONCTIONNEL

Dans ce domaine, tout est élégant et le Studio Fremont en charge de restaurer les lieux a su garder l'âme de la propriété devenue hôtel cinq étoiles. L'actuel restaurant « La Source » tient son nom des eaux souterraines qui alimentaient jadis les jardins et le quartier des Pinchinats. Aujourd'hui, cette eau naturelle coule le long des murs et baigne un coin de la salle d'une douce lumière qui se diffuse, soulignant par là-même la pureté des voûtes. Pour cette rénovation, l'accent a été mis sur l'utilisation ou la préservation de beaux matériaux : pierres de Rognes, barriques du chai en bois de chêne, cuves de vinification en acier, dotées d'un revêtement en inox poli et de plateformes en verre. Au château de la Gaude, la recherche de l'esthétique devient une éthique, au coeur même des détails...

QUAND L'ART SCULPTE NOS PENSÉES ...

Les sculptures monumentales de Philippe Pasqua sont disséminées dans la propriété, avec les autres oeuvres d'art : il y en a partout ! Tandis que les toiles de Robert Combas ornent les murs du restaurant « Le Art », le « Lilicoptère » ouvre l'espace « lounge » du « Kaiseki ».





Le propriétaire des lieux, un esthète familier des galeries, permet ainsi à l'amateur d'art de se faire plaisir, à quelques dizaines de minutes seulement du centre-ville d'Aix.



Est-ce cette omniprésence des oeuvres qui incite les chefs à présenter artistiquement les mets, qu'il s'agisse des plats de sushis ou des assiettes plus sophistiquées de ce restaurant gastronomique japonais ? Dans la tradition nipponne, notamment lors des cérémonies du thé, le convive admire d'abord la porcelaine avant de goûter au breuvage. L'installation de l'hélicoptère rose de Joana Vasconcelos au milieu du « Kaiseki » relève-t-elle de cette coutume ?

Pour voir toutes les oeuvres, le visiteur se fera une joie d'arpenter le domaine ou la pinède. Le propriétaire des lieux, un esthète familier des galeries, permet ainsi à l'amateur



**L'hôtel offre
d'autres expériences
sensorielles.
Des suites insolites
ont été aménagées
en pleine nature,
dans le beau paysage
de Provence...**



d'art de se faire plaisir, à quelques dizaines de minutes seulement du centre-ville d'Aix.

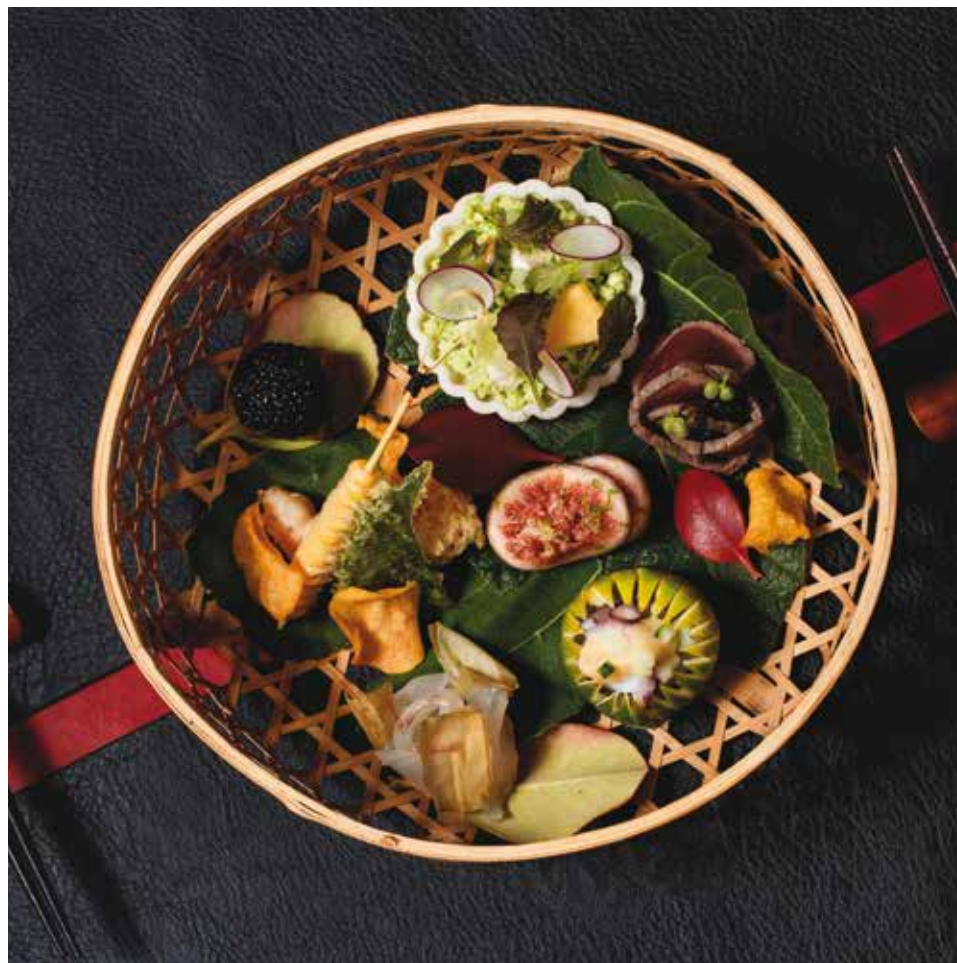
ET QUAND LA VIGNE INVITE À L'ART DE VIVRE...

La présence des vignes permet aussi que se développe un oenotourisme particulièrement séduisant. L'hôte parcourra le domaine viticole qui s'étend sur treize hectares. Il pourra voir le chai de vinification et le chai à barriques, avant une séance de dégustation. Les amateurs de « Grands Crus » iront jusqu'à la cave de vieillissement et goûteront l'ensemble des vins du château - Garance rosé et blanc, La Chapelle de Gabrielle,

Hortense, Mademoiselle, La Treille et Altitude 400. Les connaisseurs découvriront aussi la cave, riche de 1 500 références, y dégusteront d'autres cuvées prestigieuses, suivront des ateliers d'oenologie ou, tout simplement, converseront avec les trois sommeliers qui semble avoir à coeur de transmettre leur passion du vin.

Les vignes invitent à adopter un art de vivre proche de la nature. C'est pourquoi, l'hôtel offre d'autres expériences sensorielles. Des suites insolites ont été aménagées en pleine nature, dans le beau paysage de Provence... Et pour une relaxation plus intense, Le Spa du domaine, accueille dans les anciens haras. Il est pourvu d'élégantes cabines de soins aux noms prestigieux, -Hermès, Missoni, Jean-Paul Gaultier !

Pour clore cette rapide évocation de l'art de vivre, ne faudrait-il pas évoquer encore le restaurant étoilé « Le Art » où officie le chef Matthieu Dupuis Baupal ? Créativité et raffinement sont au coeur d'une cuisine de saison provençale qui fait la part belle aux influences venues d'ailleurs... Le château de la Gaude : un joyau de la campagne aixoise où s'entremêlent les accords de l'art, de la gastronomie, et de l'oenologie.



Château de la Gaude

3959 Route des Pinchinats
13100 Aix-en-Provence

<https://chateaudelagaude.com>
contact@chateaudelagaude.com
+33 (0)4 84 930 930



LES VIGNES DU CHÂTEAU

- Un vignoble conduit en agriculture biologique depuis sa création, cette pratique de la viticulture en biodynamie garantissant le respect de l'environnement et des sols.
- Un domaine qui s'étend sur 13 hectares de vignes, composé de 19 parcelles classées « AOC – Coteaux d'Aix-en-Provence ».
- Un encépagement constitué principalement de Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernets Sauvignon, Rolle, Sémillon, Grenache blanc et Clairette.
- Une production des vignes orientée vers des petits rendements hautement qualitatifs.
- Une vendange effectuée à la main, au lever du jour et en caissettes de 10kg afin de préserver la fraîcheur et la qualité du raisin.
- Un double tri effectué, à cette étape. Le premier, réalisé par les vendangeurs dans les vignes afin que soient sélectionnés les grappes les plus saines ; le second, pratiqué par le maître de chai et son équipe qui, sur les tables de tri, extirpent les dernières baies non souhaitées.
- Une vinification distincte de chaque parcelle avant l'élevage des vins et la réalisation des assemblages en fonction des caractéristiques du millésime, de la palette aromatique souhaitée, de la structure et du profil recherché.

Extrait du site Internet
<https://chateaudelagaude.com/les-vignes>