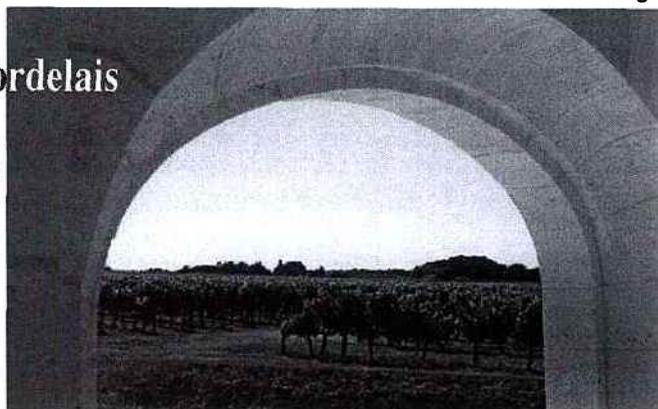




## Le Château de Môle

# Une nouvelle adresse œnotouristique du Bordelais

*A proximité de la vallée de la Dordogne et à 50 km de Bordeaux, le Château de Môle, situé au coeur du petit village viticole de Puisseguin à Saint-Emilion, ouvre les portes de sa propriété viticole de 20 hectares suite à de gros travaux de rénovation.*



Tourism d'or en 2010 dans la catégorie « hébergement à la propriété ». Achevé en 2009, le domaine rénové jouit par ailleurs de la norme Haute Qualité Environnementale.

Le 10 juin prochain célébrera l'aboutissement de cette renaissance du Château de Môle autour d'une soirée festive rythmée par des visites du château, de ses chambres, du chai, de la cave et de l'ensemble du domaine.

### **Le Château de Môle : point de départ d'un séjour œnotouristique**

Le Château de Môle propose plusieurs activités pour animer un séjour de détente dans cette prestigieuse région viticole de Saint-Emilion et notamment une initiation à la dégustation du vin, ou une visite des chais et de la cave en pierre de taille... Car à l'origine, le Château de Môle est une propriété viticole. Pour preuve, sa cave creusée dans la roche, son chai à barriques (180 y sont entreposées pour l'élevage du dernier millésime) et sa salle de dégustation consacrée aux trois vins de la propriété.

Situé sur un plateau argilo-calcaire exposé au sud/sud-est, le Château de Môle produit en effet une cuvée spéciale et deux vins en AOC « Puisseguin Saint-Emilion » : le Château de Môle, premier vin et le Château Roc Saint-Jacques, second vin du domaine.

Dans un souci de qualité constant et d'adaptation à l'évolution de la consommation, la famille

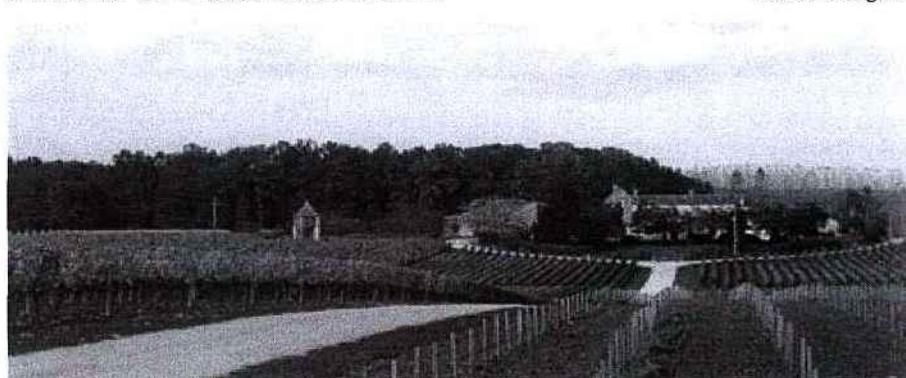
Auger fait appel, depuis trois ans, à l'œnologue Stéphane Toutoundji. En étroite relation avec Bernard Lenier, les vins sont pensés pour répondre aux attentes des palais. Des vins boisés et complexes, le travail que le duo mène de front et de passion, vise à les faire évoluer vers davantage de souplesse, de fruité et d'élégance, tout en gardant les valeurs du château et de ses propriétaires. « L'approche de l'élevage bois a été repensée pour privilégier le fruit et pour respecter ce merveilleux terroir où poussent les vignes du Château de Môle. Les conditions d'élevage ont été améliorées », assure Stéphane Toutoundji.

Dans la continuité de bien-être et de détente volontairement développés au château, des massages zen Shiatsu sont également proposés aux visiteurs lors de leur séjour. Un moyen pour les voyageurs de « prendre du temps pour soi, s'offrir une parenthèse de vie, un instant de bien-être, de détente corporelle et mentale. »

Les vendanges sont bien sûr un moment fort de l'année au Château de Môle. A cette période, le château fait partager aussi sa passion aux visiteurs en leur permettant d'évoluer, au fil du travail des équipes, dans les rangs de vigne, à la table de tri, au chai, et jusqu'à l'initiation à la dégustation. Fort d'un partenariat de longue date avec les offices de tourisme environnants comme celui de Saint-Emilion et de Montagne, le Château de Môle propose également de découvrir la région environnante.

Un luxe indéniable et les vignes à perte de vue pour un prix accessible entre 80 et 145 € la nuit avec petit-déjeuner.

*Céline Bourgeois*



Le Château de Môle a été construit au XVIII<sup>e</sup> siècle et a succédé à 7 générations de la même famille. Racheté en 2006 par Eric Auger, un amoureux du vin et des belles pierres, la bâtisse en pierres a été restaurée par ses soins dans le respect des matériaux des belles demeures girondines, avec l'objectif d'ouvrir la propriété à l'œnotourisme.

Soucieux de la qualité de son projet selon les valeurs qui lui sont chères, Eric Auger a en effet entrepris les travaux de réhabilitation en accord à la fois avec l'histoire du château, le respect de l'environnement (poursuite de la culture raisonnée entreprise depuis près de 15 ans) et les traditions locales en travaillant main dans la main avec les artisans de Puisseguin.

### **La renaissance entre tradition, modernité et respect de l'environnement.**

Après 6 mois d'études et de recherches sur les matériaux d'origine, s'en sont suivis 18 mois de travaux intensifs avec l'utilisation de matières nobles (bois, pierres...) pour arriver à un résultat exceptionnel.

Cinq chambres d'hôtes personnalisées, spacieuses (35 à 65 m<sup>2</sup>) et décorées avec raffinement sur le thème du vin, proposent ainsi un cadre de charme pour un séjour d'agrément ou d'affaires. La salle de dégustation, ouverte sur le cuvier bois, est quant à elle équipée de tout le matériel technique pour accueillir des conférences et séminaires.

« De l'aménagement architectural au linge de lit en passant par le mobilier, tout a été pensé par le maître d'oeuvre accompagné d'une équipe d'artisans de la région, pour assurer aux hôtes du château, la qualité et le confort » précise Eric Auger à la tête du domaine.

Une qualité de la rénovation et des prestations qui a d'ailleurs été récompensée par un Best of Wine