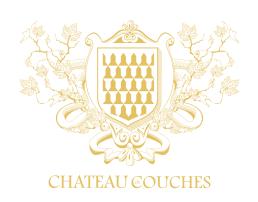


Visites, restauration, hébérgement, oenotourisme, evenementiel



CRÉONS DE MEMORABLES MOMENTS

____CHÂTEAU DE COUCHES_____



SOMMAIRE



Présentation

VISITES ET OENOTOURISME

Le restaurant

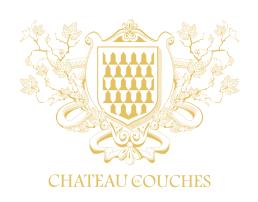
LES HEBERGEMENTS

LE DOMAINE VITICOLE

LES SEMINAIRES D'ENTREPRISE

LE ROOFTOP

LES EVENEMENTS PRIVÉS



Présentation

LE PATRIMOINE

Le Château de Couches, dit de Marguerite de Bourgogne, est un ensemble inscrit au titre des monuments historiques français. Cette forteresse, qui séparait le royaume de France du duché de Bourgogne, occupe un vaste quadrilatère encore ceint de murailles.

Erigé à partir du XIème siècle et remanié au XVème puis XIXème siècle, le Château connait encore de nos jours de multiples rénovations pour entretenir son patrimoine architectural et ainsi le faire perdurer pour de nombreux siècles. Dans cette optique, le Château a connu, en 2019, une transformation spectaculaire avec la rénovation minutieuse de la charpente et de la toiture en tuiles vernissées de Bourgogne du logis.





Présentation

NOS ENGAGEMENTS

Authenticité - Réactivité - Convivialité -

Les membres de notre équipe sont fiers de mettre en valeur les richesses de notre terroir et l'art de vivre français en séléctionnant des produits locaux et de saison, en exploitant la vigne de façon responsable et en préservant le patrimoine culturel que les siècles passés nous ont confié.

Les meilleurs souvenis étant créés dans le partage et la camaraderie, nous nous engageons également à mettre un point d'honneur à vous offrir un environnement chaleureux dans lequel vos attentes seront écoutées et anticipées pour vous offrir une expérience mémorable.

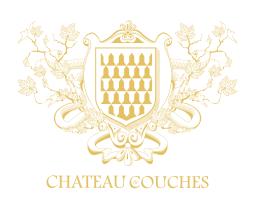




Visites et oenotourisme

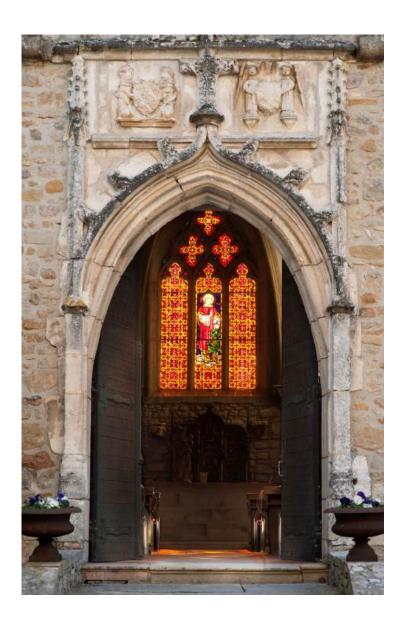
Ancienne forteresse du duché de Bourgogne remontant au XIème siècle, le Château de Couches dit de Marguerite de Bourgogne occupait un emplacement défensif stratégique. Au cours des siècles, le lieu a subi de très nombreuses transformations suivant le cours de son histoire. Nous vous invitons ainsi à découvrir sa chapelle gothique flamboyante, sa Tour carrée autrefois ancienne demeure des seigneurs, sa tour de justice, ses impressionnants souterrains ainsi que ses parcs et jardins.





Visites et oenotourisme

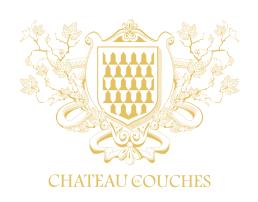
VISITER LE CHÂTEAU



Bâti à partir du XIème sicèle, le Château dispose encore de nos jours de sa tour de justice, de son donjon, de sa chapelle, de ses souterrains et de son logis (non visitable quant à lui). Visites guidée, audioguidée ou libre, de multiples alternatives vous permettent de découvrir le Château à votre manière.

Pour les familles, la visite se réinvente via un jeu numérique sur tablette révélant les secrets du Château sous la forme d'une course d'orientation.

Pour les adultes en quête d'une expérience tant divertissante que culturelle, l'escape game du Château ne manquera pas de séduire!



Visites et oenotourisme

DÉGUSTER NOS VINS



"Un grand vin est une oeuvre d'art, née de la complicité entre la nature et l'homme". - Paul Claudel-

Probablement le plus vieux vignoble de Bourgogne, les Côtes du Couchois et ses argiles versicolores vous invitent à découvrir leurs 2 000 ans d'histoire lors d'une dégustation commentée des vins du domaine.

"Le vin est une chose merveilleusement appropriée à l'homme si, en santé comme en maladie, on l'administre avec à propos et juste mesure, suivant la constitution individuelle". - Hippocrate -



L'AMBIANCE

Les oiseaux chantent, le soleil vous illumine, les murailles du Château vous ouvrent les bras et vous invitent à pénétrer en leur sein pour vous attabler en terrasse. Autour de vous, les édifices du Château vous exposent leur histoire séculaire et vous convient à une déconnexion totale du quotidien. Le temps s'est ici arrêté et seul compte la compagnie.





L'AMBIANCE

Située dans ce qui furent autrefois les écuries puis la cuverie du Château, la salle intérieure du Blason de Vair adopte aujourd'hui une allure aux airs historiques et authentiques avec ses poutres au charme rustique et ses pierres apparentes.

En hiver, la cheminée embaûme l'air d'un doux parfum et vous plonge encore davantage dans une parenthèse réconfortante.



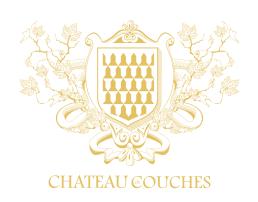


LA GASTRONOMIE



Côté gastronomie, le Blason de Vair est une invitation au plaisir gourmand avec une carte sublimant les produits frais, de saison et locaux.

Le Chef de cuisine, Jean-Philippe Marques, prend les commandes de cette carte renouvelée chaque mois afin de vous faire profiter tout au long de l'année de ses nouvelles créations à michemin entre tradition et modernisme.



NOS PRODUITS

"La saisonnalité des produits permet de reconnecter l'homme à la nature, et d'apprécier ce que chaque période de l'année a à offrir" -Wendell Berry

Point donc de fraises en février, pas plus que de viande importée. Nous sommes heureux de vous accueillir à notre table pour y partager une dégustation valorisant les produits de notre belle région.



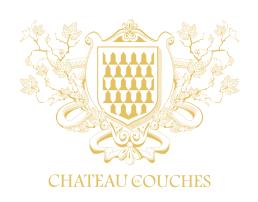


LE CADRE



Dans un écrin de verdure, entouré par les siècles passés, vous découvrez votre demeure pour quelques nuits. Autrefois anciennes écuries du Château, cette bâtisse vous ouvre aujourd'hui ses portes pour un séjour paisible.

Situées dans l'enceinte même du Château, à quelques pas de sa chapelle et de ses tours imposantes, ces chambres vous invitent à une déconnexion totale et à une pleine jouissance des lieux.



L'AMBIANCE

Là où l'histoire murmure et la sérennité règne.

Conjuguant charme historique et confort moderne, les chambres du Château vous convient à une expérience d'une élégance intemporelle. Ici, les siècles s'effacent. Chaque détail participe à une atmosphère où le passé dialogue harmonieusement avec le présent.





LES CHAMBRES



Les petits détails faisant les beaux endroits, les chambres du Château incluent le service du petit déjeuner, la climatisation et la Wifi.

Unique pour autant, chacune des trois chambres adoptent ses propres spécificités.

Pouvant être réunies en suite familiale, les chambres n°2 et n°3 vous donneront ainsi accès à un salon dans lequel s'adonner à la lecture ou partager un verre.



LES CHAMBRES A VENIR



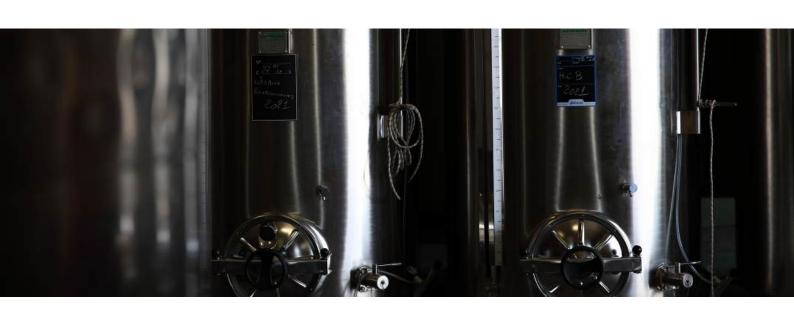
Animés par la sauvegarde du patrimoine du Château et afin d'y convier un nombre plus important de résidents, le manoir fera bientôt l'objet d'une restauration. Ces futures rénovations de la toiture, de la charpente, de la façade et des intérieurs conféreront à cette belle bâtisse tout son éclat d'antan.

Nous sommes impatients de débuter cette nouvelle aventure et de vous en faire profiter!



LA CAVE DU CHÂTEAU

Implantée à Saint-Sernin-du-Plain, la Cave de Mazenay produit ses propres vins de Bourgogne dont les vins du Château. C'est avec volonté et savoir-faire qu'elle assure en conséquence la promotion de l'AOP Côtes du Couchois au niveau national et international. Bien qu'implantée au coeur même de cette appellation, la démarche de la cave ne se limite néanmoins pas au travail de cette seule AOP, mais aussi à la production d'une gamme complète de vins de Bourgogne s'étendant principalement des Côtes de Nuits aux Côtes Chalonaises, en passant bien évidemment par les Côtes de Beaune.

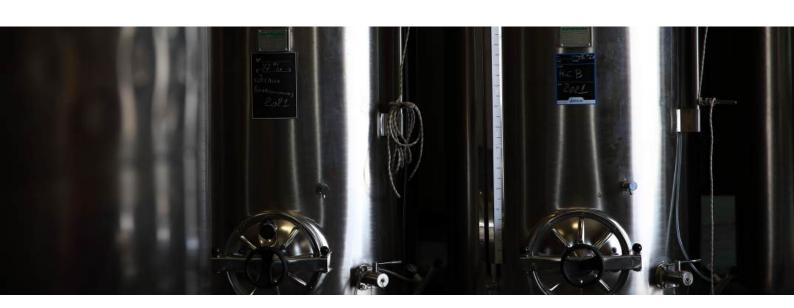




LES HOSPICES DE BEAUNE

En l'an de grâce 1443, dans un contexte de grande misère et de famine, Nicolas Rolin (chancelier du Duc de Bourgogne) et son épouse Guigone de Salins, fondent l'Hôtel-Dieu de Beaune pour secourir pauvres et malades. Un hôpital financé par les donations pécuniaires, en terres, en immeuble et...en vignes.

Aujourd'hui, ce sont plus de 60 hectares de vignes situées notamment en côte de Beaune et Côte de Nuits qui sont exploitées pour être vinifiées et vendues lors de cette illustre vente. Chaque année, la Cave de Mazenay se porte acquéreur de quelques belles pièces afin de les élever et de les proposer à la vente pour faire participer à ce bel élan de charité.





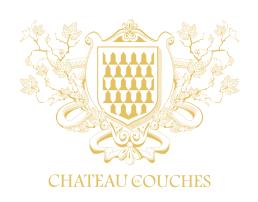
LE CLOS DU CHÂTEAU



Au sein même du château, dans un clos millénaire, retrouvez les trois cépages emblématiques de la Bourgogne. Sur ce sol chargé d'histoire, Aligoté, Chardonnay et Pinot noir offrent le meilleur d'eux-même en bénéficiant de la nature particulière du granite.

Pointe saline et minéralité pour les blancs, finesse et explosion de fruits rouges pour les pinots noirs... contribution généreuse d'un sol complexe et très ancien dénommé localement le "cran".

Est à noter que la totalité de la production est élevée sous bois en fût de chêne dans des pièces bourguignonnes de 228l.



LE CLOS DU CHÂTEAU - L'EXCEPTION



Avec exactement dix ouvrées de pinot soit 42,8a plantés, la parcelle de rouge jouie d'une situation parfaite, inclinaison tout comme orientation.

Quand le millésime le permet un tiers de la production fait l'objet d'un élevage long sur 24 mois qui apporte encore plus de complexité à la cuvée "A la folie".

"Je t'aime un peu, beaucoup, passionnément, à la folie..."



BLASON DE VAIR - CUVÉES PARCELLAIRES



Emblème des seigneurs de Couches entre le XIIème et le XVème siècle, le Blason de Vair est un entrelacé de queues d'écureils argentés.

Blason de Vair est également le nom réservé aux cuvées parcellaires du domaine qui s'étend sur 26 hectares et une demi-douzaine de sols très différents par nature (grés, marnes bleu, argiles sablonneuses...). Sols qui confèrent à chaque cuvée une personnalité propre.

Sous le Clos, les Baumes, le Bois de Bouhy, les Fulletières, dégustez les sols au travers des vins....



LES ESPACES INTÉRIEURS



Située sous la charpente de la chapelle, se dresse la salle principale de séminaire du Château. Avec ses poutres apparentes et son architecture historique, cet espace offre un cadre intimiste et élégant pour une réunion de travail, une conférence ou des ateliers.

A quelques pas, une seconde salle de séminaire se découvre dans la Tour de justice adjacente. Transformable en salle de billard, cet espace permet des sessions de travail séparées ou des moments de convivialité dans un cadre hors du commun.



LES ESPACES INTERIEURS

Entièrement rénové en 2016 après dix-neuf mois de restaurations minutieuses, cet espace a su préserver l'âme historique du Château tout en intégrant des aménagements contemporains.

Les poutres, datant du XVème siècle, furent soigneusement rénovées et complétées par des poutres en châtaigner d'Autun.





L'ACCUEIL

En ces murs, le travail côtoie le bien-être et l'art de recevoir prend une nouvelle dimension. Le jour se lève et une douce quiétude s'installe. Les portes du Château s'ouvrent sur un petit-déjeuner gourmet servi en salle de séminaire.

Au cours de la journée, le service attentionné du Château veille à offrir un accompagnement discret, mais toujours présent.





UN COCKTAIL INSOLITE

Riche d'un patrimoine architectural séculaire, le Château propose des environnements uniques pour accueillir les réceptions.

Qu'il s'agisse des souterrains du Château, de la Tour de justice ou de la salle à manger médiévale ornée de tapisseries d'Aubusson, ces espaces invitent à une expérience prestigieuse et enchanteresse.





A CIEL OUVERT

Pour les évènements de plus grande envergure, le domaine dévoile toute sa splendeur en offrant une échappée hors des murs qui, sans jamais compromettre le confort, permet de réinventer le séminaire.

Sous un chapiteau, les parcs et jardins du Château se transforment alors en salle de réception ou de réunion offrant une véritable ouverture sur le paysage environnant.





LE ROOFTOP

LA TÊTE DANS LES NUAGES



Unique en son genre, le rooftop du Château se dresse au sommet de sa Tour de Justice datant du XIVème siècle.

Offrant une vue panoramique sur les vignobles environnants et les édifices adjacents, cet espace exclusif se prête à merveille à l'organisation de réceptions ou à la contemplation.



LES EVENEMENTS PRIVES

Patrimoine vivant de l'histoire de France, le Château de Couches fut le témoin de nombreuses époques et célébrations. Aujourd'hui, il continue d'écrire son histoire au travers de celles qui se vivent en ses remparts. En ouvrant ses portes pour les évènements privés, il invite à participer à la continuité de son patrimoine dans une célébration intime de la vie et de ses moments les plus chers.





NOUS CONTACTER

Nous avons hâte de vous accueillir au Château!

