Sous la loupe de Paris Match : Château Troplong Mondot

Paris Match | Publié le 21/07/2021 à 16h28 | Mis à jour le 26/07/2021 à 12h43

Marianne de Beer

Troplong Mondot, Premier grand Cru classé de Saint-Emilion. Et sur la colline de la propriété viticole, un lieu d'hébergement à part, avec une vue magnifique sur Saint Emilion : Les Clefs de Troplong Mondot. Authenticité distinguée, et accueil avec un grand A comme Art : celui de recevoir. Extraordinaire. Note globale : 9,7/10.

Le point fort : Le chai 10/10

Le vin du Très-Haut et celui de la terre… Si sa dernière demeure est notre palais, le vin a besoin de naître dans un lieu à la hauteur. Le chai de Troplong Mondot a été pensé comme un plongeon au coeur du terroir. L'architecture extérieure, sobre, très sobre, s'intègre parfaitement dans son environnement. D'ailleurs les pierres d'origine ont été réutilisées. Une fois entré dans les bâtiments, on avance sur une passerelle de douze mètres de haut et on plonge dans la colline. Vertige du beau et grand trouble vu d'en haut. Vu d'en bas, le chai donne une impression d'immensité. Il permet d'assurer une constance des conditions de vieillissement tout en étant extrêmement économe en énergie. Le cuvier, quant à lui, a été conçu pour aller dans la précision et l'efficacité tout en garantissant un confort de travail. Une architecture digne d'une cathédrale. Sublime.

Première impression 9/10

Une citadelle imprenable, gardée par une armée de pieds de vigne alignés en un ordre impeccable à perte de vue... Et cette tour quadrangulaire qui s'élève dans le ciel, intimidante. Elle surplombe le corps principal de l'édifice et ses deux ailes. Les lignes de ces bâtiments sont pures, rectangulaires, massives sans être lourdes pourtant. La couleur lumineuse de la pierre et la percée de ces hautes fenêtres qui scandent harmonieusement la façade y sont assurément pour quelque chose. Le lieu baisse cependant sa garde et se laisse approcher pour dévoiler son trésor. Récemment sublimement restauré par l'agence d'architecture d'intérieur Moinard Bétaille, et Mathilde Cardineau pour la partie hôtel, Troplong Mondot est désormais une histoire d'artisanat, de lumière, de personnalité. Preuve ici qu'on peut évidemment

Les chambres 9,8/10

Un décor qui a l'air simple, à la fois moderne et traditionnel, mais dont on ne fait pas le tour si facilement. Il se découvre en se vivant, comme une maison familiale à laquelle il ne manque rien, et surtout pas ses ancêtres qui auraient laissé leur empreinte. L'atmosphère est moderne et douce dans des camaïeux de beige et de gris bleu. Des éléments anciens viennent personnaliser les lieux : une table de chevet de forme ovale en bois de placage en ailes de papillon reposant sur de longs pieds fins légèrement galbés XIX ème siècle, ou un bureau plat ancien... La salle de bain sublime, pure et moderne, garde un côté rétro avec ses carreaux de ciment en noir et blanc au sol. Dans une autre chambre, une baignoire sur pieds rouge campe devant une table de drapier transformée en meuble à deux vasques qui accueille votre nécessaire de toilette. Certaines robinetteries permettent de faire couler un bain en deux minutes chrono... Les radiateurs-porte serviettes sont sublimes. La douche à l'italienne raffinée est parfaite. Les rideaux et le linge de lit sont subtilement choisis. Pas une fausse note. Pas un bémol. Et un silence absolu. J'allais oublier, derrière l'océan vert, la vue sur Saint-Emilion, depuis ma chambre Clocher.

chateautroplongmondot
Château Troplong Mondot

View Profile

View More on Instagram

242 likes

chateautroplongmondot

🇬🇧 FANCY A BREAK ?
When the outside light is inviting itself in the ART STUDIO lounge Suite, it's time to have a break.

If you are looking for us, this is where we will open some old books and chat by the fireplace. Even maybe open a bottle of Château Troplong Mondot 2018 😉

Wish you could join us !

🇫🇷 ENVIE DE DÉTENTE ?
Quand la lumière extérieure s'invite dans la Suite du salon de l'ATELIER, il est temps de faire une pause.

Si vous nous cherchez, c'est ici que nous serons en train de lire et discuter autour de la cheminée. Et peut-être même déguster le millésime 2018 du Château 😉

Hâte de vous y retrouver !

#troplongmondot #chateautroplongmondot #saintemilion #premiergrandcruclasse #hospitalitylife #lesclefsdetroplongmondot #coconing #feelslikehome #hotel #stay #selfcare #tasting

La citation:"A sense of place". Les traducteurs s'y casseront les dents. Cette phrase propre à Troplong Mondot signifie qu'ici l'harmonie provoque l'attachement au lieu : une impression indéfinissable, personnelle et universelle. Un trait d'union entre les êtres et avec la nature ?

292 likes

chateautroplongmondot

HAVE YOU MET OUR CHEF?
David Charrier loves the little aspects of life that spice up our existence: surpassing oneself, the last-minute adrenaline feeling, the satisfaction of selecting his own vegetables, the smiles of those sitting around the table...

Conscious of the importance of the origins of the produce, he participated in creating a nourishing permaculture vegetable garden on the property. Its production is complemented by carefully selected local suppliers.

Come discover his cuisine at our restaurant « Les Belles Perdrix » de Troplong Mondot - link in bio ! 👨‍🍳

CONNAISSEZ-VOUS NOTRE CHEF ?
David Charrier aime les petits riens qui font le sel de l'existence : le dépassement de soi, l'adrénaline du coup de feu, la satisfaction de cueillir ses légumes, le sourire des convives autour de la table...

Soucieux de l'origine des produits, il a insufflé la création d'un potager en permaculture dans la propriété, comme un retour à une terre nourricière. Sa production est complétée par des fournisseurs locaux soigneusement sélectionnés.

Venez déguster sa cuisine au restaurant « Les Belles Perdrix » de Troplong Mondot - lien en bio ! 👨‍🍳

Crédit photo: @cecileperrinetlhermitte

La table: “Les Belles Perdrix” 9,5/10

Une salle de restaurant dans une déclinaison de beige, de gris et d'or, d'une élégance absolue, vous attend. Un écrin contemporain tout juste rénové par l'Atelier d'architectes Mazières et l'agence Moinard Bétaille que l'on est surpris de découvrir à l'abri de ces vieilles pierres. Mais la surprise n'est pas forcée. Il y a une logique dans ce décor et cette vue sur les vignes qui héberge si bien la cuisine moderne et généreuse que l'on sert ici.

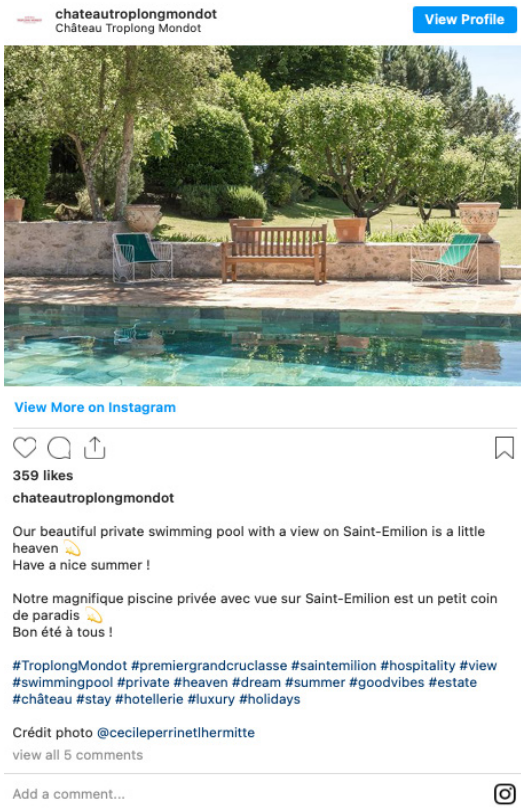
Le Chef David Charrier a l'excellence pour la boussole. Cap sur son potager en permaculture sur la propriété, et sur ses valeurs de respect des produits du terroir. Les assiettes sont magnifiques et ce qu'il y construit est une âme pure. Il faut dire qu'il choisit entre douze espèces de menthe celle qui peut le mieux convenir... Alors tout est précision et charme, douceur et surprise : les mises en bouche, le pain... Attention aux risques d'évanouissement en goûtant aux Cèpes de pays Ravioles crémeuses, livèche du potager, jus intense aux champignons bruns, Hollandaise au vin jaune. Idem avec le Saint-Pierre en aiguillette confite. Le chariot de fromages est une apparition. Un comté de 24 mois qui peut entrer au livre des Records du subtil, un fromage au lait de vache au fenouil, à la sauge aussi. J'ignore pourquoi, à la fin, je n'ai pas goûté la table aussi. Sans doute une apparition d'un serveur adorable, discret, là, qui m'a redonné un peu de raison. J'ai compris que le verbe"extaser"devait désormais exister. En plus, le rythme de service est bon. Pas de longueur et de tralala entre les plats. En fait, il faudrait pouvoir rester fantôme dans ce restaurant. Surtout que la table du voisin est à bonne (et grande) distance. Je ne l'embêterais pas. Enfin, la musique qui vient si souvent tout casser est ici idéale, comme une note du décor !

Le plus: Quand il propose un menu enfant, le Chef ne s'offre pas d'esbroufe. Il parle à l'enfant. Et l'enfant (qui d'ordinaire chipote) dit : "j'adore". A la fin, l'assiette étincelle. L'année à venir sera dure : "Tu peux faire comme David Charrier ?"

78 à 135 euros par personne.

L'endroit instagram

La piscine en pierres du Brésil avec vue sur Saint-Emilion au coucher du soleil ! Une piscine d'un raffinement total, avec un fond de pierres aux nuances variées qui donne au lieu un climat hors du temps. Beauté pure, avec des transats discrets, des serviettes épaisses, une végétation adorable, et un écureuil ami du nom d'Eddy qui vient saluer quand on est gentil...



Les expériences à faire…

La région offre de nombreuses activités : visite des souterrains de Saint-Emilion, visite dans les châteaux environnants, golf, vol en montgolfière, découvertes culinaires… L'équipe de Troplong Mondot a créé une revue des activités et propose des vélos tout terrains électriques pour découvrir la région.

Sur place, un grand parc avec terrain de pétanque, poulailler, potager en permaculture, et une cabane pour enfants. Possibilité d'organiser un cours de yoga privé sur la terrasse panoramique, ou un massage en chambre par un prestataire extérieur.

Enfin, les visiteurs peuvent découvrir le vignoble : visite classique, visite immersive à bord d'un vieux Land Rover suivie d'une dégustation verticale de 5 vins, ou visite famille dans des mini Land Rover électriques à la découverte de la biodiversité, ou encore visite combinée à un déjeuner froid élaboré par le Chef dans un coin secret de la propriété…

Venez en septembre pendant les trois semaines de vendanges et vivez l'expérience « Au Cœur des Vendanges ». Goûtez les baies, comparez-les en fonction des parcelles, coupez des raisins et suivez-les jusqu'à la table de tri, dégustez des vins en fermentation et finissez par un déjeuner à la Table des vendangeurs en compagnie de l'équipe de Troplong Mondot.

Le chiffre

110 pour 110 mètres d'altitude, point culminant de la région.

On changerait bien…

Il y a des endroits où, franchement, cette rubrique ne sert à rien.

On aimerait repartir avec…

Tout! Absolument tout! Les chevaux de travail, si beaux et si lourds, les interrupteurs, les murs, la poule qui semble sortir de chez le coiffeur, les tapis, les statues de chiens courants, les poignées de porte, la machine à café à grains à disposition du client toute la journée, le granola maison du petit déjeuner, ou la compote de rhubarbe. Ou la pâte à tartiner maison. Ou les cakes en pot du Chef : ouf, ils sont en vente sur place! J'allais oublier les bouteilles d'eau Troplong-Mondot! Ou de vin, cela va sand dire!

Tarifs : Luxe

A partir de 330 euros la nuit.

Séjour dansla Maison des Vignes(petite maison en plein cœur du vignoble) composée d'un salon et de 2 chambres doubles, idéal pour les familles. 590€ la nuitée, petit-déjeuner compris.

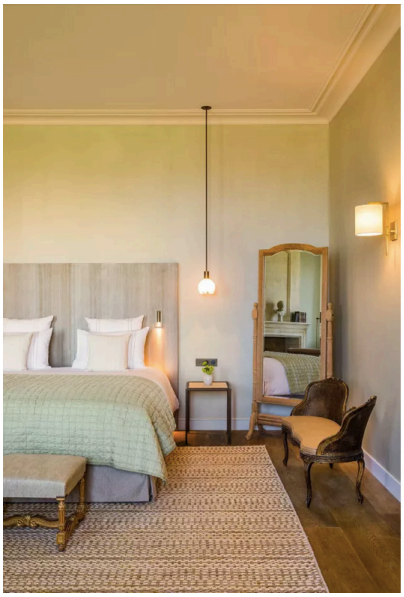
Location duChâteau: 5 chambres extraordinaires. 5000 euros la nuit. L'offre est construite sur mesure avec l'équipe d'hébergement (repas dans la salle à manger sublime du Château ou au restaurant, visite immersion, autres activités à la propriété ou en dehors...)

Visite Immersion dans le vignoble, à bord d'un vieux Land Rover. Pour découvrir le vignoble, la biodiversité, les carrières, le cuvier et le chai, tout en croisant chevaux, vignerons ou maître de chai. Visite à 450 euros ou 800 euros, en fonction des millésimes dégustés.

Visite Echappée en Famille : Découverte du vignoble et de la biodiversité à bord de mini Land Rover électriques. Passage au potager pour goûter différents types de plantes aromatiques, au poulailler pour nourri les poules. Le tout accompagné d'un livret ludique qui mène au trésor de l'écureuil Eddy. 30€ par adulte, 16€ par enfant de plus de 6 ans. Menée de main de maître par une guide bien plus patiente que des parents pour apprendre aux enfants la conduite du petit engin!

Château Troplong Mondot

33330 Saint-Emilion

05 57 55 32 05

www.troplong-mondot.com