

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA





DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA





UN DOMAINE HISTORIQUE

« Pendant deux siècles et presque jusqu'à la fin de l'ancien régime, le Domaine de Verchant est resté dans les mains d'une même famille dont il conserve aujourd'hui le nom : Verchant. C'est en 1582 que l'Evêque de Montpellier cède à Pierre Verchant ce domaine, qu'il conserva dans sa famille. Le site, exceptionnel, se situe dans un parc aujourd'hui classé. »

Tels ont été les premiers mots de Pierre et Chantal Mestre pour présenter le Domaine. Pendant 5 ans, ils ont oeuvré pour le restaurer, préserver son histoire, et en faire cette maison de maître au coeur du vignoble, dotée d'un spa, d'un restaurant gastronomique et d'une brasserie dans les vignes.

Si le Domaine de Verchant attire aujourd'hui un public éclectique, des amoureux en quête de romantisme aux grands voyageurs à la recherche d'authenticité, en passant par les femmes et hommes d'affaires désireux de tranquillité, c'est qu'il compose une partition unique, hymne à l'art de vivre et au temps retrouvé.





Son âme si particulière provient d'un design s'accordant avec harmonie aux vieilles pierres. L'architecture ancienne et le style contemporain s'allient pour créer une atmosphère de quiétude et de sérénité, où la modernité a été pensée pour souligner la beauté du bâtiment historique.

Bâti sur un parc d'un hectare, imaginé au XIXème siècle par les frères Bühler, paysagistes du parc de la Tête d'Or à Lyon, le Domaine perpétue une histoire qui remonte à l'époque galloromaine. L'actuelle maison de maîtres, communément appelée le « Château », est édifiée sur les vestiges d'une demeure du XIVème siècle transformée au fil des siècles. Au XVIIème, l'extravagance des "Folies Montpelliéraines" inspire l'architecture de cette grande demeure, qui ne connaît par la suite qu'une restauration au début du XIXème.

Lorsque Chantal et Pierre Mestre prennent possession des lieux en mai 2002, leur volonté est de préserver cette formidable inscription dans le temps. C'est pourquoi ils décident de restaurer dans les règles de l'art l'ensemble du château et de ses dépendances. Ils engagent alors les meilleurs compagnons, pour rendre tout son faste à la propriété. Pierres, fenêtres et tesselles de mosaïque sont reconstituées à l'identique.

Ce perfectionnisme se prolonge dans l'ajout de barreaux, forgés d'après le modèle original pour conformer la monumentale rampe d'escalier aux normes de sécurité actuelles et conserver son cachet.

La minutie du détail préside durant toutes les étapes de réhabilitation des bâtiments, du parc jusqu'au vignoble. La vigne est en effet omniprésente autour du Domaine, participant de sa forte identité.

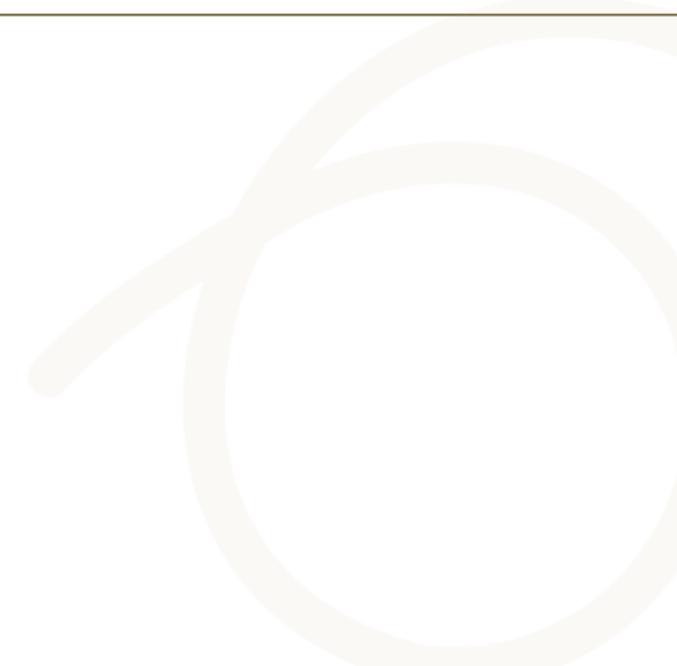


L'aménagement intérieur a été confié à l'architecte Raymond Morel. Les marques les plus prestigieuses du design italien ont été mises à contribution pour définir l'empreinte contemporaine d'une décoration intimiste et chaleureuse.

Pour dessiner les contours d'un véritable « ailleurs », l'architecte s'est imprégné des voyages des propriétaires à travers le monde. Ils ont insufflé cette volonté de retranscrire les meilleures expériences hôtelières appréciées aux quatre coins du globe.



Ce désir de partage se retrouve aussi dans le Spa, véritable cocon de plénitude. Sur près de 2000m², Verchant Le Spa propose à ses hôtes une expérience des plus uniques. Dédié à la relaxation et au bien-être, il permet une évasion totale entre sauna, hammam, jacuzzi, piscine et salle fitness.



LES CHAMBRES





CHAMBRES AVEC VUE

L'hôtel, volontairement intimiste, préserve une faible capacité d'hébergement pour valoriser un service millimétré et un confort optimal.

Composé de seulement 26 chambres, suites et appartements luxueux de 30 à 90m² donnant sur le parc ou les vignes, chacune des habitations réussit la subtile alliance d'une architecture ancienne et d'un design contemporain qui se prolonge dans la réception, la verrière, les salons et le lounge bar de la maison de maître.

Le château abrite 9 chambres et suites spacieuses et confortables, tandis que 10 autres sont aménagées dans les dépendances. Complétées par 2 appartements et une villa indépendante logée dans l'ancienne forge, le Domaine de Verchant est le reflet même de l'authenticité.

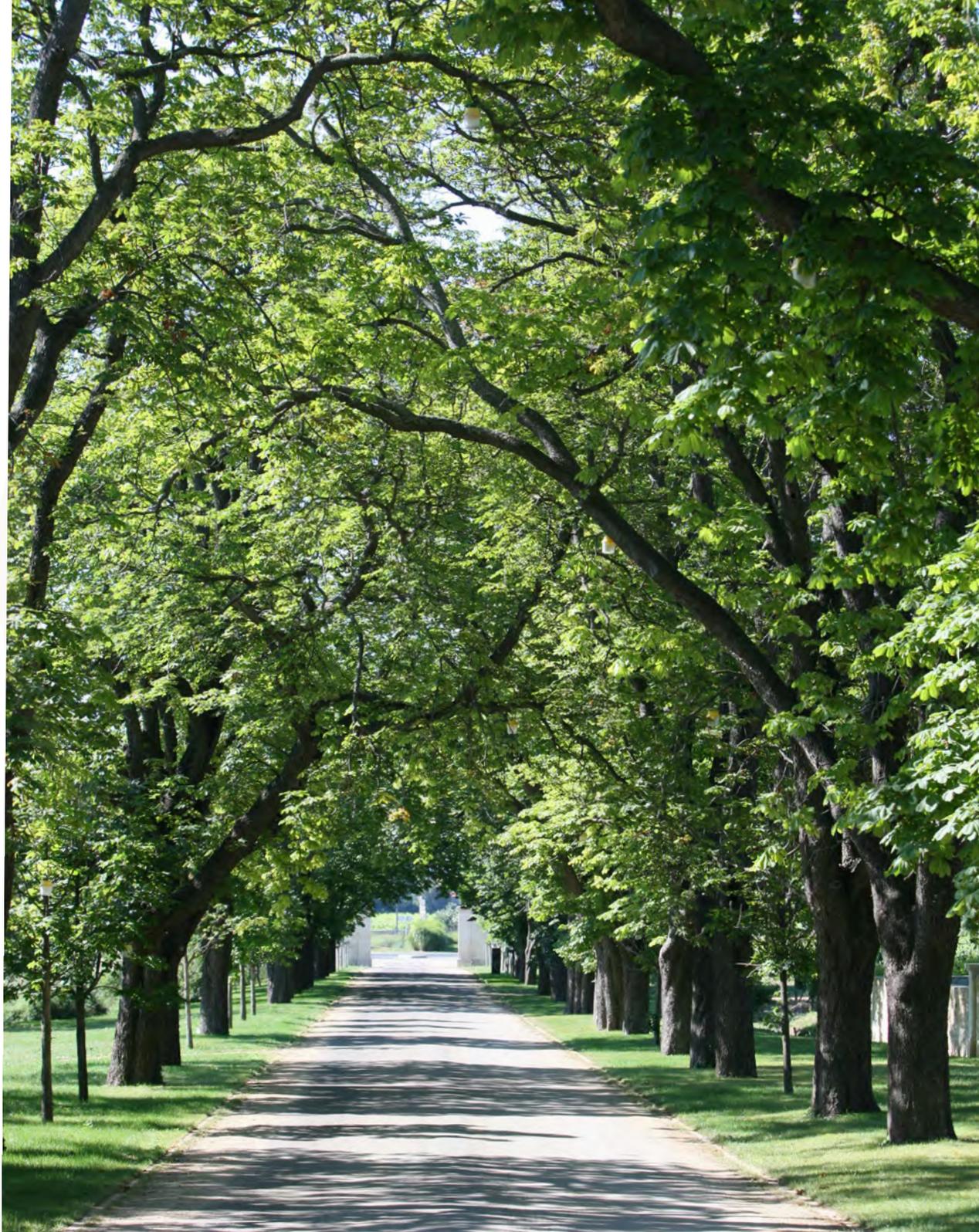


UN PARC CLASSÉ

Les paysagers suisses Denis et Eugène Bühler ont conçu en 1878 le parc du Domaine de Verchant, mettant en valeur chaque allée et plantation par des jeux de reliefs et d'ondulations.

D'une richesse incomparable en termes de flore et de plantations, les vastes espaces qui font cohabiter plantations méditerranéennes et espaces ombragés ont été classés par la Direction Régionale des Affaires Culturelles.

Mélange de plants anciens et nouveaux, le parc reflète l'Histoire même du Domaine de Verchant. La faune aussi s'y développe sans contraintes : faisans, perruches, lièvres, hérissons et écureuils font vivre le Domaine, comme en pleine nature.



GASTRONOMIE

Marcelle.
VERCHANT





Le Domaine de VERCHANT entame une nouvelle chrysalide et va offrir prochainement une expérience hôtelière originale tout comme sa table gastronomique, Marcelle. Une nouvelle proposition culinaire haut de gamme voit en effet le jour en ce début d'année 2023 avec l'accueil du Chef Alexandre Caillaud qui prend la direction des fourneaux.

En traversant le majestueux parc dessiné par les frères Bühler, Alexandre Caillaud s'invite désormais à la table gastronomique Marcelle, nom emblématique d'une grand-mère épicurienne et adorée. Un lieu historique, lumineux et à la fois très contemporain, à la mesure de la nouvelle partition que le chef entend déployer avec sa brigade.

« Marcelle offre une liberté, et cette liberté encourage. Elle incite à quitter les sentiers déjà empruntés et faire naturellement un pas de côté », explique-t-il.

Marcelle.
VERCHANT


MARCELLE, *une mise en musique de produits d'exception*

Une esthétique élégante, ciselée, gourmande, toujours en accord avec les circuits courts où la Méditerranée, la garrigue aromatique de l'arrière-pays montpelliérain, la richesse des sous-bois et des forêts, sont à l'honneur dans l'assiette. Mais les saveurs n'ayant pas de frontières, d'autres produits merveilleux sont aussi à la table. Carte blanche donc pour celui qui a le regard aiguisé sur le produit, qui aime imaginer, assembler, composer une cuisine instinctive, sensible. Les goûts se conjuguent avec les saisons, la dégustation de chaque plat est la proposition d'un voyage aux tonalités languedociennes ou plus lointaines.

Les deux menus de Marcelle, Racines (balade en 5 & 7 temps), révèlent une ascension aromatique subtile et parfaitement étudiée. Hommage à la Méditerranée, aux étangs de Camargue puis à l'Aveyron pour les produits bruts. Condiments et algues viennent souligner chaque plat.

Les notes agrumes venues du Roussillon, alliées à de puissantes épices, ponctuent ces voyages gustatifs. La carte des vins propose des accords sur mesure grâce à l'exceptionnelle cave du domaine qui dévoile ses 2 000 références, notamment certaines cuvées, plus singulières, venues de l'étranger.



PISCINE, RESTAURANT ET BAR

Comme une invitation à s'évader, se détendre et se relaxer, La Plage célèbre le plaisir du farniente au soleil, à l'abri de l'agitation urbaine.

LA PLAGE

VERCHANT





L'équipe de « La Plage » déploie tout son sens du service pour donner à vivre une expérience des plus relaxantes. La magnifique piscine à débordement surplombant le vignoble est bordée de transats et de « sun beds », un luxe que l'on peut trouver sur toutes les plus belles plages.

Le restaurant de 120 couverts (dont 70 couverts en intérieur), au coeur des vignes, propose une cuisine aux accents d'Italie, aussi raffinée que délicieuse. L'atmosphère détendue se prête au lâcherprise.

Le bar « La Plage », est un concept alliant champagne, cocktails innovants, DJ, groupes, tapas ... tout un programme sur la saison estivale.





En juin 2019, le complexe La Plage s'est étendu pour accueillir un nouveau bar de plage où ainsi profiter d'un verre ou d'un repas entre amis, «les pieds dans le sable». La volonté est de proposer un nouvel espace singulier et convivial, pensé par Marie Charlotte Mestre, dans une atmosphère très wild & ethnic, qui fait la part belle aux matières naturelles, à la décoration végétale, au rotin et aux éléments décoratifs exotiques et bohèmes.

Cet espace est une invitation aux voyages... Mais aussi à la fête !



ALEXANDRE CAILLAUD

Chef Exécutif, généreux et passionné

Alexandre Caillaud fait ses humanités culinaires dans de prestigieux établissements auprès de chefs d'exception comme Vincent Arnould, MOF 2007, Patrick Orly, l'étoilé de Béziers ou le discret et fabuleux Alain Chapel, mentor d'Alain Ducasse, de Joël Robuchon, de Jacques Pourcel et de bien d'autres. Quant aux bibles de cuisine, rédigées par Escoffier, Bocuse, Pic, Point ou Blanc, elles trônent sans égal et de manière permanente sur sa table de chevet.

Chaque étape se révèle initiatique. *« Vincent Arnould m'a véritablement éduqué le palais et à la subtilité des goûts ; Michel Loustau à Montpellier, c'est l'exigence et la façon de tenir son poste ; Monsieur Jousse chez Alain Chapel m'a transmis les bases de la cuisine moderne et vertueuse ainsi que la rigueur dans la conservation des produits, comme par exemple les feuilles de cardes lavées puis posées entre deux linges à l'abri de la lumière ; les pigeons nettoyés et parfaitement alignés dans la chambre froide sur une plaque de marbre. J'ai aussi le souvenir de la réalisation de fonds de sauce demi-glace avec trois jours et nuits de cuisson et deux en réduction, conservé au final dans des boudins de boyaux d'agneaux. Imaginez cette folle concentration aromatique ! »*

Des gestes, des habitudes maintes fois répétées et un travail engagé où les heures ne se comptent plus, autant d'éléments fondateurs d'une technique rigoureuse qui va permettre à cet esprit créatif de s'élancer.





VINCENZO REGINE

Chef, passionné et élégant

Originaire de l'Île d'Ischia en Italie, le Chef Vincenzo Regine découvre sa passion pour la cuisine grâce à son oncle, chef de cuisine sur l'île de son enfance. Après une expérience à l'Hôtel Amigo, Rocco Forte***** en Belgique et un passage aux côtés du Chef Yves Mattagne, il quitte la Belgique en mars 2019 pour la Côte d'Azur. Il rejoint alors le Château de la Chèvre d'Or en tant que Chef de cuisine au restaurant les Remparts aux côtés du meilleur ouvrier de France Arnaud Faye et poursuit ensuite son expérience au Boutique hôtel Coeur de Megève.

Il se lance aujourd'hui dans une nouvelle aventure professionnelle en devenant le nouveau visage du restaurant La Plage au Domaine de Verchant.

Le Chef puise en partie ses inspirations de ses nombreuses expériences dans des établissements prestigieux, mais également dans ses origines italiennes. Vincenzo Regine prend ainsi plaisir à travailler les produits du terroir pour les sublimer en proposant des recettes inédites. Sa cuisine, fortement marquée par la cuisine méditerranéenne, est simple, réconfortante et avant tout généreuse. Il partage ainsi l'ambition du domaine de donner une nouvelle âme à La Plage, tournée vers des notes italiennes et méditerranéennes.

ALAN LAINÉ

Chef Pâtissier, généreux et raffiné

Alan Lainé prend les rênes du sucré du Domaine de Verchant. Après avoir étudié la cuisine pendant quatre ans, il s'est spécialisé dans la pâtisserie au Lycée hôtelier d'Occitanie de Toulouse. Suite à l'obtention de sa mention complémentaire en pâtisserie, Alan a eu l'opportunité de travailler dans les cuisines de l'hôtel de Paris à Monaco, pour Alain Ducasse.

Une nouvelle opportunité s'est présentée quelques années plus tard: l'hôtel de la Lagune Relais & Châteaux à Saint Cyprien lui a ouvert les portes de sa cuisine, où il a travaillé avec Christophe Schmitt, devenu son mentor, et avec qui il obtenu une étoile Michelin.

Aujourd'hui, aux côtés du Chef Alexandre Caillaud, il oeuvre chaque jour afin de perpétuer l'expérience gastronomique au sein du restaurant Marcelle. Ses créations artistiques et graphiques oscillent entre nature et sculpture.





LE SPA

VERCHANT





UN SPA

Inspiré des plus beaux voyages

Verchant Le Spa est l'ultime raffinement du Domaine de Verchant. Un espace exclusif dédié au bien-être et à la remise en forme, unique dans la région montpelliéraine. Inspirés par la visite des plus beaux spa du monde, l'atmosphère et les soins proposés à Verchant Le Spa synthétisent les meilleures expériences vécues par les propriétaires des lieux.

Conçu par Brigitte Dumont de Chassart, Verchant Le Spa prolonge sur 2000m² les qualités d'accueil et de séjour de l'hôtel, et ouvre plus largement les portes du Domaine aux nouveaux membres de son Club Privé. Ils pourront y profiter, de 7h à 21h tous les jours de la semaine, des équipements TechnoGym sur 400m² et d'une large carte de soins.

Verchant Le Spa a choisi des produits de grande excellence : Biologique Recherche, connue pour ses soins personnalisés et adaptés à chaque peau, et Valmont, à la pointe en cosmétique cellulaire à base d'ingrédient alpins. Dans la cabine dédiée aux soins Biologique Recherche, la marque experte depuis 40 ans prodigue des soins ciblés après analyse des spécificités de la peau. Les résultats sont pérennes grâce à un savoir-faire gestuel et des produits issus d'extraits végétaux et biomarins concentrés.

Verchant Le Spa a choisi la marque Martine de Richeville pour la qualité de ses soins. Le Remodelage Martine de Richeville® est le fruit du riche parcours de sa créatrice. Psychologie, médecine traditionnelle chinoise puis massage eurythmique de Rudolph Steiner ont jalonné sa vie avant qu'elle n'oriente ses recherches vers la minceur. Comment retrouver une ligne parfaite sans mettre sa santé en danger ? Comment agir en profondeur et pour longtemps avec pour seul outil le pouvoir des mains ? Depuis plus de 20 ans, le Remodelage Martine de Richeville® répond à ces questions.

Verchant Le Spa offre deux cabines duo privatisables, dont la première offre une vue sur le vignoble, une baignoire balnéo, un hammam et un jardin privatif. Des instants de détente incomparables, que l'on savoure hors du temps.





L'atmosphère si particulière du Domaine, ancré dans une histoire centenaire, plonge le spa de Verchant dans un environnement de vieilles pierres, de vignes propices à la tranquillité. Cette inscription rassurante dans le temps se prolonge par des rituels de soins traditionnels sélectionnés parmi les techniques héritées de différentes cultures du monde, sublimés par l'épuration d'un aménagement novateur et ultra design.

Il s'opère dans Verchant Le Spa la même alchimie que dans l'hôtel avec une fusion réussie entre le passé et le présent. Le verre, l'inox, le marbre, la pierre blanche, les mosaïques géométriques et les œuvres exclusives et monumentales des artistes Diane Rauscher-Kennedy et Jean Leccia participent à la création d'un cocon d'élégance.

Les jeux d'ombre et de lumière, entre les majestueux pylônes de staff et les meurtrières ouvertes sur la piscine participent à une atmosphère reposante, que l'on retrouve dans l'intimité des salles de soins, dans les surprenants vestiaires, ou à travers les vues éblouissantes sur les vignes.



UN VIGNOBLE
D'EXCEPTION

LA CAVE

VERCHANT





UN TERROIR D'EXCEPTION

Une splendeur oubliée

Parce que le vin n'est pas un sujet pour les amateurs, les propriétaires du Domaine de Verchant ont choisi de confier leur vignoble à de véritables professionnels, capables de tirer le meilleur parti du terroir.

Dans ce terroir aux galets arrondis, typique du terroir de la Méjanelle, le vignoble embrassé par le soleil du sud profite à la fois des vents de mistral et des brises marines. Sur l'ensemble du Domaine de 18 hectares, des vignes anciennes côtoient des juniors plus récemment plantés. Treize hectares étaient à l'origine plantés de merlot, grenache et syrah. Cela a été suivi par un autre 1,5 hectare de syrah et un demihectare de Roussanne, et un hectare de Marsanne. Certaines parcelles ont été plantées en herbe afin de contrôler les rendements, et la santé des vignes est assurée par une politique durable et respectueuse de l'environnement, garantissant une excellente récolte.



LES VINS

DU DOMAINE DE VERCHANT

Trois rouges de caractère complémentaire, un rosé à la robe « pétale de rose » et un nouveau blanc, créés en 2005, forment la gamme du Domaine de Verchant.

Blanc "1582" - 2019

*Marsanne, Roussanne, Vermentino, Viognier
Notes de miel et de fleurs blanches*

Rosé "1582" - 2019

*Grenache, Syrah
Notes florales et fruitées*

Rouge "1582" - 2018

*Merlot, Syrah
Fruits rouges et cacao*

Cuvée Marcelle Rouge - 2017

*Syrah, Grenache
Tanin mêlé de fruits rouges et de vanille*

Cuvée Quintina – 2017

*Grenache, Syrah
Épice et vanille*



Plus de 2 000 références de vins du Domaine et de régions sont à retrouver dans les caves et au caveau-boutique.



PRIVATISATION
DU DOMAINE

ÉVÉNEMENTS

VERCHANT



Le calme du Domaine en fait aussi un lieu de privatisation privilégié, grâce à son business center performant. Trois salles de réception sont à disposition des entreprises et particuliers. Pour organiser des séances de travail, des soirées de gala, des anniversaires... les espaces privatifs offrent tous les équipements numériques nécessaires ainsi qu'une vue sur le parc et le vignoble.



La petite salle de l'Orangerie de l'hôtel pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes, les salles du Grand Chai et la salle de prestige (jusqu'à 500 personnes), sont idéales pour l'organisation de mariages, de séminaires ou de cocktails. Pour vivre tous ces événements en grand et les rendre mémorables, le Domaine de Verchant dispose non seulement d'un cadre enchanteur mais aussi de services minutieux et personnalisables. Quant au parc, il se prête aisément aux cérémonies les plus inoubliables.

2010

Le Domaine de Verchant est devenu, en 2010, le premier hôtel 5 étoiles de la région Languedoc-Roussillon. Il a ainsi activement contribué à la mise en valeur de sa région et de développer le tourisme au niveau local.

2013

En 2013, il rejoint la prestigieuse association Relais & Châteaux. Une reconnaissance qui a permis au Domaine d'acquérir une légitimité supplémentaire, au regard de son patrimoine et de son histoire.

Ces deux distinctions ont également permis au Domaine de Verchant, affilié Virtuoso de se positionner comme faisant partie du fleuron de l'hôtellerie de luxe en France et dans le monde.





CONTACT

MELCHIOR | Agence de communication

Jezabel Nogaro - jezabel@agencemelchior.com

+33(0)1 45 51 22 40 | +33(0)6 61 99 43 09



www.domainedeverchant.com

Boutique : boutique.domainedeverchant.com