



« La Chapelle », le nouveau spot de Sauternes.

Château Guiraud, 1er Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, a toujours été une propriété à part. D'abord, par la qualité de ses vins, il fait partie de la caste des grands. Ensuite, par son propriétaire, M. Guiraud, protestant dans un océan de catholiques bon ton que sont les grandes familles bordelaises. Enfin, par sa culture, pionnière dans cette région girondine et respectueuse de l'environnement, des hommes et des raisins, puisque bio depuis 2011.

Rien de très normal, dès lors, que Château Guiraud innove et reste, encore une fois, un peu à part en ouvrant un restaurant, en collaboration avec Nicolas Lascombes, propriétaire de 8 restaurants dans Bordeaux et ses alentours. Abrévié dans la « chapelle » protestante, d'où son nom, le restaurant se veut proche des valeurs du cru tout en offrant une accessibilité aux vins de Sauternes et du bordelais.

par Yohan Castaing

le 18 janvier 2018

« Cela fait 35 ans que je suis à Guiraud, ça me tenait à cœur de trouver une fonction intelligente à ce lieu avant de partir à la retraite » assure Xavier Planty, copropriétaire et figure emblématique du cru.

Ce lieu de 685 mètres carrés, autrefois dévolu au stockage d'engins viticoles et autres nécessités ouvrières, a été scindé en quatre espaces intérieurs (La Chapelle, la salle à manger et le bar, le salon et la boutique). Confiée à Charlotte Allard, jeune architecte dont c'est le premier projet, la réfection du bâtiment retranscrit à merveille l'ambiance réceptive que les deux compères souhaitent apporter. Largues espaces, haute toiture, couleurs chaleureuses, cheminée superbe et terrasse, pour les beaux jours, offrant une vue imprenable sur le château et les vignes. Résultat de huit mois de travaux et d'un budget de 650 000 euros, pour satisfaire et attirer les touristes.

Et dans l'assiette ? « Nous devons nous inscrire dans la promesse de la marque d'un grand cru classé », affirme Xavier Planty tout en expliquant sa rencontre avec Nicolas Lascombes. « Nous avons en commun l'approche du produit, une conscience de goût » affirme-t-il. « Et les vins de Sauternes méritent un travail adéquat » ajoute le copropriétaire. Seront donc présents, le célèbre Boeuf de Bazas, les volailles des landes, les légumes du potager de Guiraud (mais pas exclusivement) et de nombreux produits labellisés bios, des huîtres également dont l'accord avec le Sauternes est une mode à venir.

C'est donc vers un « esprit bistronomique, avec de belles assiettes et un bon rapport qualité-prix » comme le décrit Nicolas Lascombes, que « La Chapelle » se tourne. Un menu du midi à 25 euros avec un verre de Sauternes offert pour le déjeuner et une carte étoffée pour le dîner.

Côté vins, la part belle sera faite aux vins de Sauternes, mais surtout aux vins de Bordeaux, « car il y a pléthore de pépites dans la région » explique Xavier Planty. « Avec un focus sur les vins blancs, car l'avenir de Bordeaux est dans le blanc » affirme ce caractère trempé à la stature de rugbyman.



Mais l'intérêt majeur de ce restaurant, outre la qualité de la cuisine et l'appréciation du lieu, c'est aussi d'attirer les touristes vers cette magnifique région de Sauternes. « La petite Toscane bordelaise » comme aime à l'appeler Nicolas Lascombes, regorge de trésors architecturaux, de très grands vins, de femmes et d'hommes de caractère, qui, entre Landes et Graves, sont un peu délaissés des flux touristiques contemporains. En venant enrichir l'offre œnologique déjà présente au domaine, pas moins de 10 000 visiteurs par an, Château Guiraud espère devenir l'un des poumons de cette région époustouflante.