

NARBONNE

*Château Capitoul*

**Emblème languedocien**

Et de trois ! Après le Château des Carrasses et le Château Saint Pierre de Serjac, celui du Capitoul est le troisième domaine viticole à rejoindre la collection Domaine & Demeure implantée dans le Languedoc. Au milieu de cent hectares de vignes, oliviers et garrigue, se dresse un château du XIX<sup>e</sup> siècle qui accueille huit chambres et suites de luxe. L'ADN de ce lieu niché dans le massif de la Clape, à quelques kilomètres de la Grande Bleue ? Luxe discret, déco classique dans des tons doux et neutres, et jardin sec méditerranéen signé du paysagiste James Basson. Ajoutez deux restaurants, un chai et, bien entendu, un spa et une piscine, le tableau est presque complet. Car, pour ceux qui recherchent un séjour en famille, 44 villas, avec chacune terrasse ou jardin, et piscine privée, sont également à la location dans un hameau du domaine.

● Avenue de Gruissan (04 30 17 39 22). [chateaucapitoul.com](http://chateaucapitoul.com)



NOUVEAUX LIEUX

**LA VIE DE CHÂTEAU**

DORMIR AU DOMAINE, TESTER SA TABLE ET DÉGUSTER SON VIN,  
C'EST CE QUE PROPOSENT DEUX HÔTELS DE LUXE  
QUI ONT PRIS LEURS QUARTIERS AU MILIEU DES VIGNES.

PAR **BETTINA LAFOND**



FONTVIEILLE

*Château d'Estoublon*

**De l'olivier au cep de vigne**

Tombé dans l'escarcelle du Groupe LOY Hôtel, déjà propriétaire de la Bastide de Gordes, ce domaine de 300 hectares, situé sur le versant sud des Alpilles, est réputé pour son huile d'olive (primée la meilleure du monde en 2020) et son vin d'appellation Baux-de-Provence (le village médiéval est à 7 kilomètres). Avec ses dix suites de luxe entièrement rénovées, il ajoute une belle corde à son arc. Pour rendre hommage à la bâtisse du XVIII<sup>e</sup> siècle, la décoration se veut chic et cosy à la fois : meubles d'époque ou de style, tableaux anciens, canapés moelleux, abondance de coussins... Tout a été pensé dans l'esprit d'une maison de famille provençale sophistiquée. Cerise sur le gâteau (signé par le chef pâtissier Christophe Michalak), le restaurant accueille un nouveau chef d'origine flamande au parcours alléchant, Wim Van Gorp, et se déploie jusque sur le parvis du château. What else ?

● Route de Maussane (04 90 54 86 06). [chateau-estoublon.com](http://chateau-estoublon.com)

**Luxe, calme et volupté**

Les dix suites du château offrent le confort d'une demeure provençale. Chacune possède sa propre décoration. Ici, "La Roseraie", dont les motifs fleuris (Pierre Frey) tapissent tête de lit et rideaux.

