VOYAGE

Sous la loupe de Match - Le Château Capitoul, un havre de paix entre Narbonne et Béziers

Margot Paris 05/06/2022 à 07:00, Mis à jour le 02/06/2022 à 17:40

Entre Narbonne et Béziers, au cœur du massif de La Clape, ce luxueux établissement décline œnotourisme original et vertueux, dans cette région qui ne manque pas d'atouts. Note globale : 8,8/10.

Séjour au Château Capitoul, entre Narbonne et Béziers, au cœur du massif de La Clape. © Patrick Brunet

LE POINT FORT : UN CONCEPT HOTELIER SINGULIER : 9/10

Le projet est le fruit de la réflexion du couple de propriétaires irlandais, Karl O'hanlon et de sa femme Anita qui ont su conjuguer passion de recevoir, amour du vin et leur affection pour cette région du Languedoc.

Avant était le château. Avec ses 8 chambres dont 2 suites, dans un style néoclassique, escalier en marbre, moulures, parquet, objets chinés… Désormais, c'est un hameau de 44 villas dont 26 avec piscine, de 2 à 4 chambres, inspirées des habitations du pourtour de la lagune. Depuis août 2021, c'est la proposition qui est faite à une clientèle familiale ou à des bandes de copains qui aspirent à l'indépendance d'une maison, avec l'accueil d'un hôtel. Chaque villa appartient à un propriétaire privé mais c'est le Château Capitoul qui gère les réservations, en fonction des disponibilités. Ce qui peut surprendre, est plus courant dans les pays anglo-saxons. D'ailleurs les acquéreurs sont essentiellement anglais et américains.

On a presque l'impression que ce hameau a toujours existé avec ses murs en pierres sèches de la région, ses tuiles anciennes en terre cuite, ses enduits calcaires naturels, ses volets et poutres en bois. Nous sommes séduits par ces villas au charme des bastides du sud-ouest qui peuvent accueillir jusqu'à 8 personnes, au milieu de cette propriété viticole. Les jardins aussi ont fait l'objet d'une attention toute particulière. Les plantes ont été choisies pour leur adaptabilité au paysage rocailleux et leur capacité à prospérer sans arrosage, engrais, ni herbicides, dans la même démarche éco-responsable chère aux propriétaires de Capitoul.

LES VILLAS : 9/10

La décoration de style néo- rustique répond à un cahier des charges extrêmement précis et varie très peu d'une villa à l'autre, donnant une belle cohérence à l'ensemble du projet. Des gris, des beiges, du bois, de belles matières alliées à un confort ultra- moderne, en particulier des cuisines et poêle à bois, pour les belles soirées d'hiver. On n'a décidément rien oublié, même pas la plancha sur la terrasse…

LES CHAMBRES DU CHATEAU : 8,5/10

Évidemment au château, nous sommes dans un format radicalement différent et plus classique. Les chambres, pour autant ne manquent pas de charme, avec leurs beaux volumes, la hauteur sous plafond et la vue panoramique, époustouflante. La salle de bain est presque théâtrale, recouverte d'immenses dalles de carrelage, comme du marbre multicolore ; un petit air de bains romains. Étrangement les baignoires au style rétro se sont invitées dans les chambres et font partie du décor. C'est un parti-pris qui a ses adeptes. Et puis au château nous avons un accès direct au spa…

LA TABLE : DEUX PROPOSITIONS : 9/10

D'une part, il y a l'Asado, un grill qui rien qu'avec son nom est déjà la promesse de grillades cuites à la perfection. Cela n'est pas qu'une promesse et même si la viande ce n'est pas votre truc, il y a fort à parier que vous allez changer d'avis, tant les cuissons sont justes, avec ce goût inimitable du feu de bois. En plus le charbon de bois est durable ! Mais il y a aussi la qualité des produits et à Capitoul, on privilégie l'approvisionnement auprès des meilleurs fournisseurs locaux. Pour les fruits et légumes, c'est du potager bio du château, à l'assiette. Ce restaurant convivial qui a tout d'un pub irlandais et pour cause, doit son succès au chef Gilles Escaffres passé chez Boccuse, Robuchon et Ducasse et qui maitrise ses grills sophistiqués à la perfection. On nous a fait aimer la viande !

D'autre part, nous avons le Méditerranéo, le restaurant gastronomique, sous la houlette du chef Valère Diochet qui ne fait pas mystère de ses ambitions, en espérant une étoile que nous lui décernons bien volontiers. Ce chef qui a fait ses classes chez Bernard Loiseau, Guy Savoy et a accompagné plusieurs années le triplement étoilé Antoine Westermann a un chemin tout tracé dans la Clape. Il a un nom d'alchimiste, le physique discret d'un alchimiste et ses bouillons et infusions qu'il concocte avec des herbes et fleurs de la garrigue ont des saveurs magiques. Des mises en bouche au dessert, notre étonnement va crescendo. Le rouget de roche, artichauts épineux crus, béarnaise à l'huile d'olive a tous les parfums de la Méditérrannée. Et que dire du filet de canard au miel de carotte, pistou à la pistache, asperges vertes ? Au dessert, il distille un élixir à base d'eau de fleur de sureau et mélisse, céleri branche, pomme et raisin frais, détonnant. Mais où va il chercher cela ? puis, nous découvrons un sorbet taguette qui accompagnent des fraises de plein champs vanillées. Essayez le sorbet de taguette de toute urgence !

Menu Expression, 5 séquences : 70 euros (accord mets-vins 40 euros/ personne)

Le Reflet de Valère, 7 séquences : 90 euros (accord mets-vins 55 euro/ personne)

LE SPA : Une valeur sûre 8,5/10

Le Spa des Cinq Mondes déploie ses installations dans l'intimité rafraichissante des anciennes caves du château. Nous connaissons la délicieuse signature olfactive et l'expertise de cette marque en matière de bien-être. Elle utilise les meilleurs rituels de 5 grandes régions du monde qui ont des traditions ancestrales de beauté. Le massage énergisant que nous avons choisi ne déroge pas à la règle. Il s'agit de la combinaison de pressions profondes qui dénouent les muscles et de frictions rapides qui font circuler le sang, avec comme vecteur de l'huile d'amande. Après 50 minutes, mission accomplie : nous débordons effectivement d'énergie, au lieu de sortir groggy de la pénombre intime de la cabine, comme souvent. Le Spa dispose de magnifiques installations dont une belle piscine intérieure comme un bassin naturel avec vue sur les vignes, ainsi qu'un jacuzzi, un hammam et un sauna qui s'ajoutent aux 4 salles de soins dont une double. Après, nous vous conseillons de vous lover dans un lit cocon dans la garrigue et sentir cette nature qui vous enveloppe.

(Massage signature Capitoul, 60 mn : 105 euros)

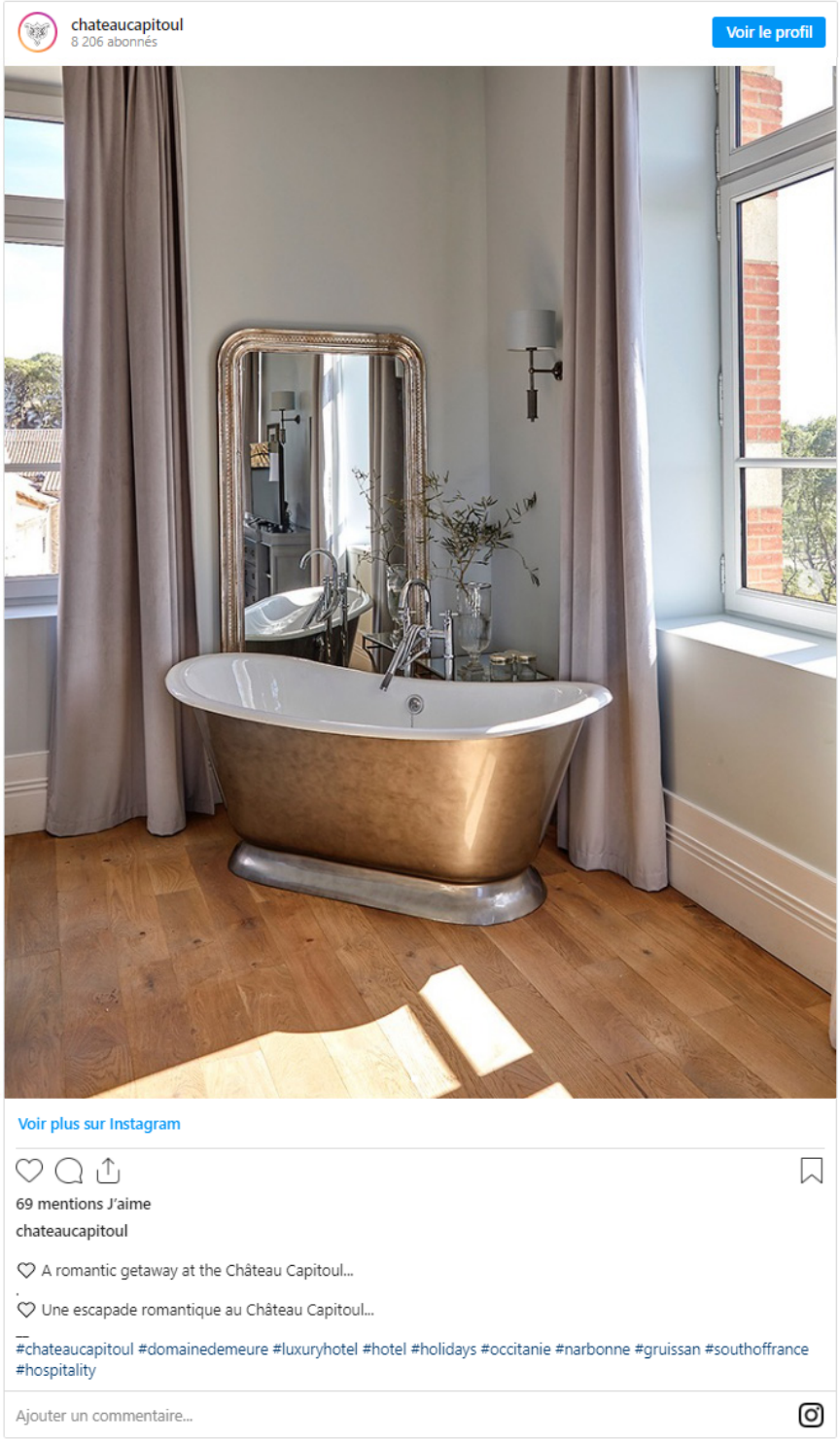
L'EXPERIENCE A FAIRE : Une dégustation de vin

Nous sommes dans une propriété viticole et nous n'allons pas nous faire prier. A Château Capitoul, c'est une jeune femme œnologue qui nous fait découvrir les 25 cuvées en rouge, blanc et rosé des vignobles Bonfils, partenaires du groupe Domaine et Demeure depuis 2012.

Nous sommes dans une propriété viticole et nous n'allons pas nous faire prier. A Château Capitoul, c'est une jeune femme œnologue qui nous fait découvrir les 25 cuvées en rouge, blanc et rosé des vignobles Bonfils, partenaires du groupe Domaine et Demeure depuis 2012.

LE SPOT INSTAGRAM :

La vue imprenable de la terrasse à 180°. Le regard peut balayer le paysage à des kilomètres à la ronde ou la magnifique piscine qui déborde sur les vignes.



CE QUE L'ON AIMERAIT EMPORTER :

La baignoire à l'ancienne aux teintes cuivrées, pour se prendre pour Marat. Charlotte Corday en moins.

LES TARIFS :

La chambre au château à partir de 320 euros la nuit de juin à septembre.

La suite luxe 540 euros

Une villa 2 chambres à partir de 558 euros la nuit.

https://www.chateaucapitoul.com/fr/chateau-hotel-spa-villas-de-luxe-narbonne