



À CHACUN  
SA BULLE

n°1

ÉTÉ  
2019



Manon dans les Étoiles,  
La Course, Bordeaux.

## L'ÉDITO

# Les pieds dans le terroir, la tête dans les étoiles.

**Cette promesse, c'est celle que, chaque jour, nous nous efforçons de tenir en nos Maisons, l'incroyable voyage auquel nous vous convions depuis maintenant cinq ans.**

Vous inviter dans un ailleurs, tout en vous ancrant dans nos repères favoris... en suspens dans une bulle de plaisir et de bien-être.

C'est un vrai bonheur quotidien pour nous de vous voir vivre nos Maisons et de partager nos valeurs !

Pour amplifier et prolonger ce lien, nous vous proposons **Up up'**, ce nouveau magazine, vaste revue de découvertes et d'idées, vous transportera chaque trimestre dans l'univers de la Maison qui vous accueille, là, maintenant, mais également dans tout l'univers Millésime...

**Emportez-le avec vous, il est à vous, il est pour vous...**



Les bicyclettes, La Course, Bordeaux.  
@braylenbrooks

**Feet on the ground, head way up in the stars: that is the Millésime philosophy; our commitment to stay grounded and celebrate our "terroir", while giving you the space to dream.**

*For the past five years we have been on an incredible journey, sharing not only our unique properties but also our core values and way of life.*

*Come with us.. we invite you to escape the ordinary and join us in our favourite Millésime hideaways; a parallel universe of pleasure & wellbeing, your own personal Happy Bubble. We love to see you enjoying our Millésime properties and turning them into your home far from home.*

**Up up'**, this quarterly lifestyle magazine is a treasure trove of ideas and places to discover; it is designed to enhance your Millésime experience here and now and act as a passport to our Millésime world.

**Take it home with you and dip into it when you feel the need to get away from it all and plan a Millésime break.**

## Au menu

PAGE 4

### DE SAISONS EN MAISONS

**De La Baule à Lascaux, et si nous prenions le temps d'une vraie pause ?**

*From La Baule to Lascaux. How about taking some time off?*

PAGE 7

### MIEUX-ÊTRE

**Le wellness chez Millésime, c'est éc(h)o !**

*The Millésime wellbeing experience is "Ec(h)o" conscious!*

PAGE 8

### SAVOIR-FAIRE... RÊVER !

**L'étonnante maison LEGRAND-LATOUR**

*LEGRAND-LATOUR offers visitors more than they bargained for!*

PAGE 9

### DES BULLES À LA MAISON

**Un Cheesecake croustillant !**

*Such a crunchy Cheesecake !*

PAGE 10

### UN TERROIR, UNE HISTOIRE

**Les reflets rubis de la vallée du Douro.**

*The Ruby red treasure of the Douro Valley.*

PAGE 11

### CODE DÉCO

**Les douches de lumière du Domaine de Raba.**

*Shower of Light at The Domaine de Raba.*

# Bullons !



**De La Baule  
à Lascaux,  
et si nous prenions  
le temps d'une vraie  
pause pour recharger  
les batteries,  
revigorer l'esprit  
& redresser la  
joyeusométrie ?**

Telle est la séduisante promesse qui chaque année revient tournoyer à l'esprit : une douce et virevoltante litanie, avec son insistante traîne d'envies de soleil, de voyages, de découvertes, de retrouvailles, de rencontres, de langoureuses paresseuses et de voluptueuses siestes !

**L'été est là ! Éblouissant de légèreté et d'éclat,  
flamboyant de tous les possibles et même au-delà...**

Pourtant, l'esprit est encore bien accroché aux dossiers à boucler, aux examens, aux inscriptions de rentrée, aux injonctions de beauté... La promesse de l'été se mue souvent en une âpre bataille pour gagner, non sans sueur, quelques semaines de lâcher-prise, la bulle promise, chaque jour espérée et largement méritée. Voilà, ça y est, on y est ! On va savourer cette bulle, et même la croquer à plein vent !



**Whether you choose  
La Baule or Lascaux,  
take the time to recharge  
your batteries,  
refresh your spirit  
and put a smile  
on your face...**

*It's that time again, summer is back and with it a yearning for blue skies, sunny days, "farniente", travel and adventure... seeing old friends and meeting new ones*

**Here comes the sun...**

*Yes, there are work assignments to finish, the kids are still in school, exams are looming but .. Summer is in sight and with it the need to escape the daily grind and make the most of those few precious weeks you have worked so hard for.*

*In a bubble of happiness!*

**À chacun sa bulle,  
à chacun ses bulles !  
Du sport frénétique  
au farniente léthargique,  
des visites ethno-  
historiques aux balades  
bucoliques, le choix  
des bulles est infini !  
Toutes les bulles  
ont pourtant bel et bien  
un dénominateur  
commun : prendre  
du temps pour soi,  
pour les siens.**



Créer du plaisir, c'est notre point de départ et c'est notre cap. Tout au long de l'année, et plus encore à l'approche de l'été, nos Maisons pétillent d'impatience de vous concocter les bulles qui seront à vos mesures. Et puisque nous évoquons la notion de "point de départ", pourquoi ne pas commencer par vous replonger dans l'histoire de nos origines ? Au sommet de l'art pariétal à Lascaux, vous trouverez des souvenirs d'enfance à partager avec vos propres enfants. De simples instants d'humilité et de voyage dans le temps qui pourraient s'ensuivre d'une flânerie rafraîchissante au bord de la Vézère. Elle vous mènera doucement à l'Hôtel de Bouilhac. Là, on ne vous demandera qu'une chose : vous laisser glisser...

**Pour l'un le magret d'oie légèrement fumé, pour l'autre un foie gras  
tout en nuances et une gelée fine de Monbazillac.**

Vient alors la sieste dans une chambre au nom évocateur : Le Nez dans l'herbe ou La Rosée du matin... Puis l'heure exquise d'aller musarder en terrasse, en famille ou entre amis, sur un air doux de jazz et en vous régalant - pourquoi pas ? d'une cuisse d'oie confite avec un verre vin de Bergerac, bio bien sûr !

Le Périgord recèle de petits villages traditionnels à découvrir, mais c'est aussi là, et de façon sans doute plus inattendue, que vous pourrez vous initier à la méditation et au bouddhisme.



**Do what you want, when you want...  
High octane activity or lazing & grazing  
Country walks, cultural visits, historical  
monuments.  
Everyone has their own way of having  
fun, but they all have one thing in  
common: Me time, family time...  
taking the time to be happy.**

*The Pursuit of Happiness is something we take seriously all year round here at Millésime, but the promise of summer brings with it a little shiver of anticipation. Everything and anything is possible ...who knows where your own pursuit of pleasure will lead to. Maybe it will take you right back to the dawn of time, tempting you to discover the cave painting at Lascaux. Share the magic with your children.. time travel for all the family guaranteed. Follow that up with a lazy stroll along the Vézère river.. where your wanderings will take you to the Hôtel de Bouilhac, a leap in time to the 17th century, where you can indulge in some well-deserved rest and relaxation.*

**Some will choose the lightly smoked breast of duck, while others may prefer  
the subtle flavours of foie gras with a fine Monbazillac jelly**

*"Summer Meadows" or "Morning Dew", evocative names to describe a haven of comfort; not just a hotel room, but a personal sanctuary, perfect for that lazy siesta. Afterwards, you can hang out on the terrace with friends and family, listen to cool jazz or feast on some delectable treat... duck leg confit with a glass of organic Bergerac! The Hôtel de Bouilhac is an ideal base camp for exploring the picturesque villages of the Périgord region... or, more surprisingly, for an introductory course on meditation, spirituality or Buddhism.*

## À quelque 450 km à vol de cormoran, un grand bol d'air iodé !

La Palmeraie, pension de famille bauloise chic ressurgie tout droit des années 1930, fièrement campée entre les forêts de pins et la plage Benoît, attend que vous veniez y nicher douillettement.

Que diriez-vous de courir le long de l'océan aux reflets roses, bleus, verts et jaunes, de revisiter votre enfance le temps d'un château de sable, puis de revenir au nid blanc claquant de soleil pour profiter d'un paisible déjeuner ou d'une sieste ?

Sauriez-vous résister à l'envie de taper quelques balles sur un de ces fameux courts de tennis ou sur ce green si réputé ?

Que dire encore du parc naturel régional de Brière, à trois battements d'ailes, où se retrouvent fins observateurs et autres grands contemplatifs ?

Une si belle journée ne saurait s'achever autrement qu'avec quelques tapas de la mer et une coupe de champagne "on the rooftop of La Palmeraie" !

Bon, évidemment sauf si... le dîner swing et cuivré façon Gatsby ne remporte vos faveurs...



### 450 km away as the Crow flies..

#### Millésime invites you to fill your lungs with fresh sea air!



why not get the old adrenaline pumping with a game of tennis, or enjoy a spot of golf? Excellent facilities are available nearby.

Nature lovers will make a beeline for the Brière nature park, a bird watcher's paradise. End the day with some seafood tapas and a glass of champagne on the glamorous roof top terrace or dine Gatsby style at the "Volière" restaurant.

La Palmeraie is a chic family hotel at La Baule; the clean lines of this dazzling white building are classical Art Deco and could have come straight out of the pages of a Scott Fitzgerald novel. Nostalgia and creature comforts combine to make this an irresistible choice for all the family.

Pine forests and beaches complete the picture; go for a run or rediscover the joys of childhood with sandcastles on the beach before returning to the hotel for a lazy lunch on the terrace followed by a blissful siesta.

For those of you who need more active forms of entertainment,

## EN BREF, EN BREF...

### MEGÈVE

**Le Grand Hôtel Soleil d'Or vous accueillera en Décembre 2019, les réservations ouvriront dès le 1<sup>er</sup> juillet prochain ! En attendant, Millésime sera présent avec sa fameuse équipe de barmen au Jumping de Megève du 15 au 21 Juillet.**

*The Grand Hôtel Soleil d'Or will open its doors in December 2019, bookings taken as from July 1st !. For a taste of things to come, the famous Millésime bar team will be present at the international show jumping event in Megève from July 15 - 21.*

### LA BAULE

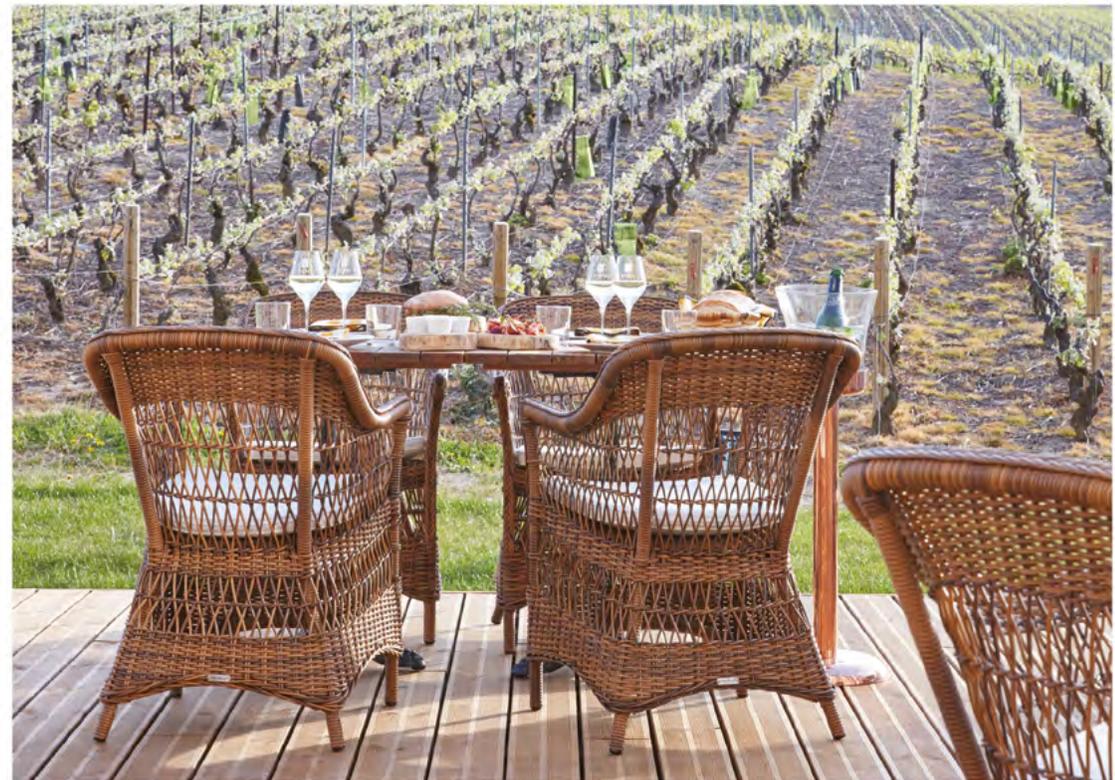
**Ruinart is on the roof à La Palmeraie ! Rendez-vous au sommet avec la très élégante marque de champagne ! Le Banquet des Femmes (Chefs, vigneronnes & artistes) sera là pour une grande soirée le 11 juillet.**

*It's all happening at La Palmeraie with "Summer Vibes": music and tapas all night long, and a Ladies Banquet on July 11th showcasing female chefs, wine producers and artists.*



# INSIDE OUT

## DU SOLEIL DANS LES VIGNES !



### YOG' EN VIGNES / p. 2

Que diriez-vous d'une séance de yoga avec les vignes pour espace et paysage de détente ?

*YOGA IN THE VINEYARD  
How about a yoga session in the vineyard?  
Relaxing scenery and all the space you need.*

### L'EXCEPTION CHAMPENOISE / p. 5

Le mets des Tsars assorti du Vin des Rois... La tentation d'un grand et inoubliable moment !

*INCOMPARABLE CHAMPAGNE  
The Tsars favourite dish, matched with the King of wines... Succumb to temptation and experience a matchless moment of pleasure!*

### HIGH SWING, GOLF & BULLES / p. 10

Du vaste green ensoleillé aux grandes caves à visiter, une évasion ponctuée de deux nuits au Château !

*HIGH SWING GOLF & BUBBLES  
A vast green golf course bathed in sunshine, prestigious Champagne cellars. And two nights at the Château... Enjoy the High life!*

# UN ÉTÉ AU CHÂTEAU DE SACY

## SUMMERTIME AT LE CHÂTEAU DE SACY

### 21 JUIN / FÊTE DE LA MUSIQUE

Groupe de musique au Château

### 30 JUIN / YOG' EN VIGNES / 50 € par personne

Séance de yoga d'1 h sur la terrasse suivie d'un cocktail Yogaddict

### 5 JUILLET / SOIRÉE CHIC & CHAMPAGNE

## LES APÉROS DE L'ÉTÉ

### 11 JUILLET / SOIRÉE COCKTAILS

### 18 JUILLET / SOIRÉE LOUNGE DJ

### 25 JUILLET / SOIRÉE FÊTE FORAINE & CIRCUS

Jongleurs, cracheurs de feu, barbe à papa

### 1<sup>er</sup> AOÛT / SOIRÉE SALSA

En présence d'un professeur sur la terrasse

### 8 AOÛT / SOIRÉE CINÉMA

Un film projeté en extérieur • Proposition de planches de charcuterie & fromages

### 15 AOÛT / SOIRÉE LOUNGE DJ

### 22 AOÛT / SOIRÉE COCKTAILS

### 29 AOÛT / SOIRÉE JAZZ



© Geniulsky

### JUNE 21<sup>st</sup> / NATIONAL MUSIC FESTIVAL

Live music at the Château

### JUNE 30<sup>th</sup> / YOG' IN THE VINEYARD / €50 per person

Enjoy an hour long yoga session on the terrace overlooking the vines, followed by a "Yogaddict" cocktail

### JULY 5<sup>th</sup> / CHAMPAGNE & CHIC

An evening of sophistication, French chic & of course Champagne!

## SUMMER SUNDOWNERS

### JULY 11<sup>th</sup> / COCKTAIL EVENING

### JULY 18<sup>th</sup> / LOUNGE BAR WITH DJ

### JULY 25<sup>th</sup> / ALL THE FUN OF THE FAIR & CIRCUS!

junglers, fire-eaters, candy floss

### AUGUST 1<sup>st</sup> / SALSA EVENING ON THE TERRACE

### AUGUST 8<sup>th</sup> / MOVIE NIGHT

Enjoy some Outdoor cinema and snack on one of our authentic Cheese & Charcuterie platters

### AUGUST 15<sup>th</sup> / LOUNGE BAR WITH DJ

### AUGUST 22<sup>nd</sup> / COCKTAIL EVENING

### AUGUST 29<sup>th</sup> / JAZZ EVENING

## BAR

### BOISSONS CHAUDES • HOT DRINKS

Café • *Café* 3 €

Café double • *Café double* 5 €

Thé Mariage Frères • *Thé Mariage Frères* 4 €

Chocolat chaud • *Chocolat chaud* 4 €

Cappuccino • *Cappuccino* 6 €

### BOISSONS FRAÎCHES • COLD DRINKS

Sirops • *Cordials* 20 cl 2,5 €

Grenadine, menthe, fraise, citron • *Grenadine, mint, strawberry, lemon*

Jus • *Fruits Juices* 20 cl 4,5 €

Orange, pomme, ananas, fraise, abricot, tomate • *Orange, apple, pineapple, strawberry, apricot, tomato*

Softs 4,5 €

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres, Perrier 33 cl / Ice Tea, Schweppes, limonade 25 cl

Eaux Castalie • *Castalie Mineral water* 50 cl 3€ - 75 cl 4,5 €

Plate, gazeuse • *Still, sparkling*

### BIÈRES BRASSERIE MASCLAUX • BEERS BRASSERIE MASCLAUX

1625 Notre Dame de Reims 25 cl 7 €

Bermush Triple Cerise, Ambrée, Blanche • *Triple cerise, ambrée, blanche* 25 cl 7 €

### APÉRITIFS • APERITIFS

Kir 14 cl 8 € Pastis 4 cl 8 €

Kir royal 14 cl 12 € Limoncello 4 cl 8 €

Vodka Grey Goose 4 cl 8 € Grand Marnier 4 cl 8 €

Calvados 4 cl 8 € Get 27 4 cl 6 €

Baileys 4 cl 8 €

Gin français Monceau-Dombrecht 4 cl 8 € • Accompagnement tonic water +2 €

Pineau des Charentes Bourgoin 4 cl 12 €

Martini Bianco, Rosso 4 cl 8 €

Porto Blanc, Rouge 4 cl 8 €

Rhum Zacapa Solera 23 (Guatemala) 4 cl 11 €

Rhum Trois Rivières hors d'âge (Martinique) 4 cl 15 €

Cognac Bourgoin Microbarrique 1994 4 cl 17 €

Bache Gabrielsen American Oak 4 cl 9 €

Whisky Guillon Cuvée 42 Montagne de Reims 4 cl 14 €

Whisky Guillon Finition champagne 4 cl 14 €

Whisky Glenmorangie 10 ans, Écosse 4 cl 12 €

Whisky Strathisla 12 ans, Écosse 4 cl 10 €

### DIGESTIFS • LIQUORS

Bas Armagnac Laberdolive 1979, Domaine de Jaurrey 4 cl 30 €

Bas Armagnac Laberdolive 1986, Domaine de Jaurrey 4 cl 20 €

Bas Armagnac Laberdolive 1998, Domaine de Jaurrey 4 cl 15 €

Eaux-de-vie La Cigogne 4 cl 10 €

Mirabelle, framboise, poire Williams • *Mirabelle plum, raspberry, pear Williams.*

Ratafia Xavier Leconte 4 cl 12 €

Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Ratafia Cuvée Rubis Jean Goyard 4 cl 10 €

Vieux Marc de Champagne Jean Goyard 4 cl 10 €

### COCKTAILS

**TOUS EN VIGNES** 20 cl 8 €

Jus d'orange frais, jus de pamplemousse frais, jus d'ananas & grenadine.  
*Fresh orange juice, fresh grapefruit juice, pineapple and grenadine.*

**SOUPE CHAMPENOISE** 20 cl 16 €

Cointreau, champagne, sucre de canne & citron • *Cointreau, champagne, cane sugar & lemon.*

**SOURIRE DE REIMS** 20 cl 16 €

Ratafia & Champagne

**DOUCEUR DE SACY** 20 cl 8 €

Vieux marc de champagne, champagne & crème de mûre  
*Vieux marc de Champagne, Champagne & Cream of Blackberry liqueur.*

À partager pour l'apéritif • Apéritif plate sharing suggestions

Assiette de jambon de Parme, mortadelle truffée,  
coppa 24 mois & gressins. **20 €**

*Platter of Parma ham, truffled mortadella, coppa (matured for 24 months) & breadsticks.*

Foie gras mi-cuit en terrine au Ratafia. **18 €**

*Terrine of semi-cooked foie gras with Ratafia.*

Pâté en croûte : pintade, canard, volaille, foie gras & pistaches. **19 €**

*Pâté in a pastry crust: guinea fowl, duck, chicken, foie gras & pistachio nuts.*

Tapenade olives noires & vertes, olives de Kalamata, gressins aux céréales. **10 €**

*Green and Black olive paste, Kalamata olives and seeded breadsticks*

Croque-monsieur du Château, mortadelle truffée & mozzarella. **19 €**

*Château Sacy toasted cheese sandwich with truffled Mortadella and Mozzarella cheese.*

Rillettes de lapin confites dans l'huile d'olive câpres et citron, par Flora Mikula. **17 €**

*Rabbit Rillettes with olive oil capers and lemon by Flora Mikula.*

Terrine à l'orientale au cumin noisettes fleur d'oranger & pain grillé par Flora Mikula. **17 €**

*Rabbit Rillettes with olive oil capers and lemon by Flora Mikula.*

Assiette de fromages. **15 €**

*Cheese platter.*

Assiette de gourmandises accompagnée de son thé, café ou chocolat chaud. **12 €**

*Sweet treats served with tea, coffee or hot chocolate.*

L'Exception champenoise • Incomparable Champagne

**LE METS DES TSARS ACCOMPAGNÉ DU VIN DES ROIS**

*The Tsars favourite dish, matched with the King of wines*

Le caviar Prestige Sturia 30 g

& une demi-bouteille de champagne Krug Grande Cuvée.

Le Caviar Prestige Sturia 30 g

& half a bottle of Champagne Krug Grande Cuvée.

**190 €**

Convaincus que la cuisine peut être gourmande et joyeuse sans rien sacrifier  
des principes élémentaires de l'équilibre alimentaire.

**Nous proposons dans nos cartes des plats labellisés *écho***

Créés par nos Chefs, ils sont l'alliance parfaite du plaisir gustatif et de l'équilibre diététique.

Découvrez l'ensemble de notre programme bien-être sur [www.echo-millesime.com](http://www.echo-millesime.com)

*We are convinced healthy eating can be delicious and tempt your tastebuds,  
as well as being nutritionally sound.*

**All our menus offer *écho* options**

*dishes which have been specially created by our Chefs to combine delicious dining with a well-balanced  
diet. Learn more about our wellbeing programme on [www.echo-millesime.com](http://www.echo-millesime.com)*

Par notre Chef, Nicolas Cristoforetti

MENU **39 €**

ENTRÉES • STARTERS **14 €**

Tomates anciennes multicolores, panna cotta au pesto, roquette.

*Multicoloured Heirloom tomatoes, pesto panna cotta and rocket.*

Pâté en croûte : pintade, canard, volaille, foie gras et pistaches. **+5 €**

*Pâté in a pastry crust : guinea fowl, duck, chicken, foie gras & pistachio nuts.*

Os à moelle rôti, persillade, pousses d'épinards, pop-corn de sarrasin.

*Roast marrow bone, persillade seasoning, spinach shoots and buckwheat popcorn.*

Gaspacho de carottes & fenouil, compotée oranges-cumin. *écho*

*Fennel & carrot Gaspacho de carottes & fenouil, stewed orange with cumin.*

PLATS • MAIN COURSE **24 €**

Poulpe grillé, écrasé de pommes de terre, ail confit, huile vierge. *écho*

*Grilled octopus, mashed potatoes made with olive oil and baked garlic.*

Cabillaud rôti, risotto d'orge perlé, jus aux coques.

*Baked cod, barley risotto and cockle juice.*

Fricassée de volaille au champagne, petits oignons, pleurotes.

*Chicken Fricassee with champagne, baby onions and oyster mushrooms.*

Carré d'agneau grillé, caviar d'aubergines au basilic, mijoté de petits pois, jus sauge. **+6 €**

*Grilled rack of lamb, aubergine caviar with basil, baby peas cooked with sage.*

La voiture de tranche du Château, accompagnements du moment.

*Pick of the Château's carving trolley, and its accompaniment of the day.*

DESSERTS • DESSERTS **8 €**

Tartare de fraises, glace verveine, coulis acidulé.

*Strawberry tartare & verbena ice-cream, served with a tangy coulis.*

Tarte chocolat, grué cacao, sorbet chocolat intense.

*Chocolate tart, cocoa nibs and rich chocolate sorbet.*

Gaspacho de melon au ratafia, granité menthe. *écho*

*Melon gaspacho with ratafia, mint granita.*

Fruits rouges, glace shiso, chantilly fromage blanc, crumble noisettes.

*Red berries, shiso ice-cream, whipped fresh cheese and hazelnut crumble.*

## CHAMPAGNES

### DE LA MONTAGNE DE REIMS

	75 CL	1.5 L	
MOBILLION PÈRE & FILS, Sacy Blanc de blancs • Brut	<b>65 €</b>		
WAFFLART-ANTONIOLLI, Sacy Réserve • Brut	<b>60 €</b>		
INFINITE EIGHT, Ville-Dommange Infinite Eight • 2004 • Extra-brut <b>Un millésime magnifique d'une fraîcheur surprenante.</b> <i>A magnificent vintage with a surprisingly fresh note.</i>	<b>130 €</b>		
VINCENT BROCHET, Écueil 3gr • 2008 • Extra-Brut	<b>124 €</b>		
Espionne • 2002 • Brut	<b>130 €</b>		
TROUSSET GUILLEMART, Les Mesneux Blanc de noirs • Brut	<b>79 €</b>		
NICOLAS MAILLART, Écueil Platine • Premier Cru • Extra-brut	<b>70 €</b>		
Les Chaillots Gillis • Premier Cru • Extra-brut	<b>115 €</b>		
VILMART & CIE, Rilly-la-Montagne Grand Cellier d'Or • Brut • 2012	<b>115 €</b>		
Rubis • Brut rosé	<b>91 €</b>		
BÉRÈCHE ET FILS, Ludes Reflot d'antan • Brut	<b>140 €</b>		
Campania Remensis • Extra-Brut rosé	<b>110 €</b>		
JACQUES PICARD, Berru Les Champs Renard • 2013 • Brut nature	<b>79 €</b>		
<b>Une cuvée parcellaire, millésimée, non dosée... et minérale.</b> <i>Made from delimited vines, vintage year, with no added sugar &amp; a mineral taste.</i>			
Art de Vigne • Brut • 2005	<b>100 €</b>		
CATTIER, Chigny-les-Roses Blanc de Blancs • Brut	<b>100 €</b>	<b>209 €</b>	
Blanc de Noirs • Brut	<b>95 €</b>		
PIERRE TRICHET, Trois-Puits Cuvée 1333 • Pinot Blanc • Brut	<b>99 €</b>		
La Puissance • Grand Cru • Blanc de noirs • Brut	<b>59 €</b>		
L'Héritage Premier Cru • Blanc de blancs • Brut		<b>130 €</b>	
ÉRIC RODEZ, Ambonnay Cuvée des Crayères • Brut	<b>79 €</b>		
Blanc de noirs • Brut	<b>95 €</b>		
GOSSSET-BRABANT, Aÿ Noirs d'Aÿ • Grand Cru • Brut	<b>109 €</b>		
Brut nature • Grand Cru • Zéro dosage	<b>69 €</b>		
RENÉ GEOFFROY, Aÿ Expression • Premier Cru • Brut	<b>62 €</b>		
Rosé de Saignée • Premier Cru • Brut Rosé	<b>85 €</b>		
LALLIER, Aÿ Ouvrage • Grand Cru • Brut	<b>130 €</b>		

### DE LA VALLÉE DE LA MARNE

	75 CL	1.5 L	
LANGÉLIQUE LACROIX, Châtillon-sur-Marne Délicate-Angel • Extra-brut	<b>55 €</b>		
L'Écrin • Brut nature	<b>87 €</b>		
BILLECART-SALMON, Mareuil-sur-Aÿ Réserve • Brut	<b>90 €</b>	<b>200 €</b>	
Rosé • Brut rosé	<b>133 €</b>		
RÉGIS POISSINET, Cuchery Cuvée Irizée • Chardonnay • Brut	<b>195 €</b>		
<b>Un chardonnay éclatant, atypique... presque bourguignon.</b> <i>A brilliant chardonnay with an unusual almost Burgundy-like feel.</i>			
Cuvée Irizée • Meunier • Brut	<b>175 €</b>		

Les cuvées sont susceptibles d'être modifiées  
au gré des changements de millésimes et/ou de disponibilités d'allocation.

*Wines & vintages are subject to availability and change.*

## CHAMPAGNES

### DE LA CÔTE DES BLANCS

	75 CL	1.5 L	
GUY LARMANDIER, Vertus Cramant • Grand Cru • Brut	<b>84 €</b>		
DE SOUSA, Avize Cuvée 3A • Grand Cru • Extra-brut	<b>115 €</b>	<b>230 €</b>	
Mycorhize • Grand Cru • Extra-brut	<b>130 €</b>		

### DE REIMS...

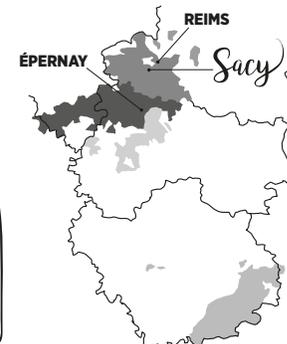
	75 CL	1.5 L	
CHARLES HEIDSIECK, Reims Rosé Millésime • 2005 • Brut	<b>150 €</b>		
Rosé Millésime • 2006 • Brut		<b>280 €</b>	
VEUVE CLICQUOT, Reims Extra-Brut Extra-Old	<b>120 €</b>		
KRUG, Reims Grande Cuvée 166 <sup>ème</sup> Édition • Brut	<b>250 €</b>		
RUINART, Reims Blanc de Blancs • Brut	<b>128 €</b>	<b>230 €</b>	

### ... ET D'AILLEURS

	75 CL	1.5 L	
J.-M. SÉLÈQUE, Pierry Solescence • Brut	<b>59 €</b>		
Solescence • Brut rosé	<b>69 €</b>		

### CÔTE DES BAR

	75 CL	1.5 L	
COESSENS, Lieu-dit Largillier (Ville-sur-Arce) Blanc de Noirs • Brut	<b>88 €</b>		
Nature zéro dosage	<b>99 €</b>		
JACQUES LASSAIGNE, Montgueux La Colline inspirée • Extra-brut	<b>112 €</b>		
Millésime 2008 • Brut nature	<b>144 €</b>		
VINCENT COUCHE, Buxeuil Chloé • Brut nature	<b>125 €</b>		
<b>Une cuvée sans soufre remarquablement réussie</b> <i>A remarkably successful sulphur free vintage.</i>			



- Montagne de Reims
- Vallée de la Marne
- Côte des Blancs
- Côte des Bar

**Le terroir & l'histoire du champagne reposent avant tout sur la magie de la rencontre entre la nature, le temps & l'homme.**

L'équipe du Château de Sacy est là pour partager avec vous cette longue histoire, faite de passion et de patience, de rigueur et d'ingéniosité. Venez aussi à la rencontre de ceux qui, jour après jour, travaillent la vigne pour vous apporter ce qu'elle a de meilleur. Dans chaque coupe, vous percevrez l'essence de cette alchimie unique au monde et percevrez un peu plus encore le vertige des sens de ce monde de bulles.

**The terroir and the history of Champagne is a magical combination of human endeavour, climate and nature.**

*Our team of enthusiasts at the Château de Sacy are looking forward to sharing this magnificent story with you; a story of passion and patience, discipline and ingenuity. Get to meet the people who work in the vineyards every day, to make the finest wine possible. When you do, you will appreciate the unique alchemy that goes into every glass, and those exhilarating Champagne bubbles, even more.*

Prix nets TTC, service compris. • *Prices include vat and service tax.*

## VINS ROUGES • RED WINES

### BOURGOGNE

Chassagne-Montrachet	Premier Cru Clos Saint-Jean Jean-Marc Pillot 2008	75 cl	<b>115 €</b>
Gevrey-Chambertin	Mongead-Mugneret 2010		<b>135 €</b>
Mercurey	Premier Cru Clos de Montaigu, Philippe Garrey 2017		<b>71 €</b>
Nuits-Saint-Georges	Premier Cru Dufouleur 2007		<b>115 €</b>
Pommard	Premier Cru Les Épenots, Domaine Decelle Villa 2014		<b>127 €</b>
Auxey-Duresses	Dupont-Fahn 2013		<b>59 €</b>
Volnay	Premier Cru Pousse d'Or 2011		<b>158 €</b>
Morey-Saint-Denis	Racines Croisées 2014		<b>99 €</b>
Monthelie	Premier Cru Le Meix Bataille 2010		<b>68 €</b>
Beaune	Les Chardonnereux 2016		<b>91 €</b>
Savigny-lès-Beaune	Les Peuillets 2014		<b>79 €</b>

### VALLÉE DU RHÔNE

Châteauneuf-du-Pape	Domaine La Barroche 2014		<b>92 €</b>
Côte-Rôtie	Brune & Blonde de Guigal E. Guigal		<b>125 €</b>
Côte-Rôtie	Bernard Burgaud 2015		<b>120 €</b>
Crozes-Hermitage	Dauvergne-Ranvier 2016		<b>45 €</b>
Saint-Joseph	Ro-Rée 2016		<b>44 €</b>
Ventoux	Domaine de Fondrèche 2017		<b>44 €</b>

### BORDEAUX

Pessac-Léognan	Château Léognan 2012		<b>59 €</b>
Saint-Émilion	Grand Cru Château de Lescours 2003		<b>99 €</b>

### COTEaux CHAMPENOIS

Bouzy	Barnaut 2004		<b>70 €</b>
Aÿ	Collet		<b>60 €</b>



Les cuvées sont susceptibles d'être modifiées  
au gré des changements de millésimes et/ou de disponibilités d'allocation.  
*The wines listed may vary to reflect changes in vintage and /or availability*

## VINS BLANCS • WHITE WINES

### BOURGOGNE

Petit-Chablis	Bernard Michaut 2017	75 cl	<b>40 €</b>
Chablis	Premier Cru Beauroy Bernard Michaut 2016		<b>54 €</b>
Auxey-Duresses	Vincent Prunier 2014		<b>64 €</b>
Bourgogne	Dominique Lafon 2015		<b>79 €</b>
Chassagne-Montrachet	Morgeot Vincent Girardin 2011		<b>126 €</b>
Hautes-Côtes-de-Nuits	Cuvée Marine Domaine Anne Gros 2015		<b>89 €</b>
Meursault	Les Clous Domaine Vincent Prunier 2015		<b>99 €</b>
Puligny-Montrachet	Garaudet 2014		<b>99 €</b>
Viré-Clessé	Domaine Merlin 2015		<b>44 €</b>
Mâcon-La-Roche-Vineuse	Domaine Merlin 2015		<b>39 €</b>
Macon-Verzé	Anne C Leflaive 2016		<b>115 €</b>

### VALLÉE DU RHÔNE

Saint-Péray	Version Longue François Villard 2015		<b>62 €</b>
Saint-Joseph	E. Guigal 2017		<b>53 €</b>

## VIN ROSÉ • ROSÉ WINE

### CÔTE DE RHÔNE

Nîmes	Château de Campuget L'invitation		<b>30 €</b>
-------	----------------------------------	--	-------------



Tous nos vins sont AOC sauf contre-indication.  
*All our wines are AOC unless otherwise stated.*



### “GREEN TIME”

La nuitée • Petit-déjeuner • Un dîner dans notre restaurant bistrannique, hors boissons • Un green fee au Golf de Reims.  
*One night • Breakfast, dinner at our Bistrannique restaurant (excluding drinks) • Green fee at the Reims Golf course.*

**À partir de 340 € pour 2 personnes / As from €340 pour 2.**

### “HIGH SWING”

Deux nuitées • Petit-déjeuner • Dîner dans notre restaurant bistrannique, hors boissons • Un green fee au Golf de Reims • Visite de cave.

*Two nights • Breakfast, dinner at our Bistrannique restaurant (excluding drinks) • Green fee at the Reims Golf course • Visit to a Champagne cellar.*

**À partir de 613 € pour 2 personnes / As from €613 for 2.**

### “DANS LE GUIDON”

La nuitée • Petit-déjeuner • Un dîner dans notre restaurant bistrannique, hors boissons • Prêt de VTC électriques sur une demi-journée.

*One night • Breakfast, dinner at our bistrannique restaurant (excluding drinks)*

• *Half day electric bike rental to explore the countryside in comfort.*

**À partir de 368 € pour 2 personnes / As from €368 for 2.**

### “MIEUX-ÊTRE”

La nuitée • Petit-déjeuner • Dîner dans notre restaurant bistrannique, hors boissons • Un cadeau offert par le Sommelier du Château • Massage d'une heure en duo ou un coaching sportif d'1 heure.

*One night • Breakfast • Dinner at our bistrannique restaurant (excluding drinks) • A present chosen by our wine expert • One hour massage for two, or one hour session with a personal fitness coach.*

**À partir de 499 € pour 2 personnes / As from €499 for 2.**

### “MÉMOIRE DE REIMS”

La nuitée • Petit-déjeuner • Dîner dans notre restaurant bistrannique, hors boissons • Une visite guidée privée du centre historique de Reims et de la cathédrale.

*One night • Breakfast • Dinner at our bistrannique restaurant (excluding drinks) • Guided tour of the historical city centre and of Reims cathedral.*

**À partir de 515 € pour 2 personnes / As from €515 for 2.**



© J. Ossorio Castillo

### “DE BULLES EN BULLES”

La nuitée • Petit-déjeuner • Un dîner dans notre restaurant bistrannique, hors boissons • Une visite de cave au choix parmi notre sélection.

*One night • breakfast, dinner at our bistrannique restaurant (excluding drinks)*

• *A visit to the Champagne cellar of your choice from our list.*

**À partir de 345 € pour 2 personnes / As from €345 for 2.**

### “FOR KRUG LOVER ONLY”

La nuitée • Petit-déjeuner • Dîner dans notre restaurant bistrannique accompagné d'une bouteille de Grande Cuvée Krug • Visite VIP de la Maison de Champagne KRUG.

*One night • Breakfast • Dinner at our bistrannique restaurant including a bottle of Krug Grande Cuvée • VIP visit to the KRUG Champagne House.*

**À partir de 665 € pour 2 personnes / As from €665 for 2.**

### “FOR EVER & OVER”

La nuitée • Petit-déjeuner • Dîner dans notre restaurant bistrannique accompagné d'une bouteille de Grande Cuvée Krug • Survol de la Montagne de Reims en petit avion privé.

*One night • Breakfast • Dinner at our bistrannique restaurant including a bottle of Krug Grande Cuvée*

• *VIP visit to the Krug Champagne House • Private aircraft flight over Reims Mountain.*

**À partir de 915 € pour 2 personnes / As from €915 for 2.**

# UN ÉTÉ EN CHAMPAGNE

## A SUMMER IN CHAMPAGNE

### TOURS & DÉTOURS, ALENTOURS

• **LES COTEAUX, MAISONS & CAVES CLASSÉS AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO**  
Quatorze caves, coteaux et sites inscrits par l'Unesco dans la catégorie “Paysage culturel”.

• **LA CATHÉDRALE NOTRE-DAME DE REIMS**

Elle a servi d'écrin au sacre de nombreux rois de France. Inscrite également au patrimoine mondial de l'Unesco.

• **LE CHÂTEAU FORT DE SEDAN**

Le plus grand d'Europe.

• **REIMS LA GRANDE**

Des vestiges gallo-romains de la porte de Mars à la chapelle moderne conçue par Foujita...



© Khun.Ta

### ÉVÉNEMENTS

• **Chaque vendredi de juillet & août / LES APÉRITIFS CHAMPENOIS DU VENDREDI**

De 18 h à 20 h à Hautvillers.

• **Chaque dernier vendredi du mois / LES APÉROS DE LA HALLE**

Tous les derniers vendredis de chaque mois.

• **Tout l'été du jeudi au dimanche / SPECTACLE SUR LA CATHÉDRALE REGALIA**

• **Du 7 juin au 7 juillet / COUPE DU MONDE FÉMININE DE LA FIFA 2019**

• **15, 22, 29 juin / REIMS BY NIGHT** Visite bilingue guidée

• **Du 19 juin au 11 juillet / LES FLÂNERIES MUSICALES DE REIMS**

• **6 & 7 juillet / LA CHAMPAGNE EN FÊTE** Autour d'Épernay.

• **8 & 9 juillet / TOUR DE FRANCE** 8 juillet • Arrivée à Épernay / 9 juillet • Départ de Reims

• **14 & 20 juillet / CONCERT PIQUE-NIQUE** Parc Croix-Cordier à Tinquieux

• **Du 30 août au 9 septembre / FOIRE DE CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE**

• **21 & 22 septembre / JOURNÉES DU PATRIMOINE**

### ROUND & ABOUT

• **VINEYARDS, CHAMPAGNE HOUSES**  
& 14 wine cellars with UNESCO World Heritage status.

• **NOTRE DAME CATHEDRAL REIMS**  
where so many French Kings were crowned. UNESCO World Heritage Site.

• **LE CHÂTEAU-FORT DE SEDAN**  
the largest Medieval fortress in Europe.

• **REIMS LA GRANDE** The greatness of Reims past and present, from Porte Mars, Gallo Roman remains of a huge archway dedicated to the god Mars, to a modern chapel designed by Foujita

### DATES FOR YOUR DIARY

**Every friday from 18 h to 20 h / LES APÉRITIFS CHAMPENOIS DU VENDREDI**  
Tasting of local products and three champagnes with a wine producer at Hautvillers

**LAST FRIDAY OF EVERY MONTH / LES APÉROS DE LA HALLE**  
Brewers, producers of Champagne and local farmers present the fruit of their labours

**Thursday to Sunday / REGALIA SOUND AND LIGHT SHOW AT REIMS CATHEDRAL**

**June 7 - July 7 / WOMENS WORLD CUP FOOTBALL CHAMPIONSHIP 2019**

**June 15, 22 & 29 / REIMS BY NIGHT** tour of the town with a bilingual guide

**June 19 - July 11 / LES FLÂNERIES MUSICALES DE REIMS**

**July 6 & 7 / LA CHAMPAGNE EN FÊTE** A celebration of regional tradition and know how in Épernay.

**July 8 & 9 / TOUR DE FRANCE** arrives at Épernay July 8 and leaves Reims July 9

**JULY 14 & 20 / PICNIC AND CONCERT** at the Parc Croix-Cordier Tinquieux

**August 30 - September 9 / FOIRE DE CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE** Agricultural and trade show

**September 21 & 22 / JOURNÉES DU PATRIMOINE** Heritage Open Days



**MIEUX-ÊTRE**

# L'éc(h)o des chamanes

**L'art de (bien) vivre  
n'est pas une formule  
chez Millésime.  
Notre préoccupation  
est de vous offrir  
à chaque instant  
ce supplément de  
mieux-être  
qui change tout.**

Qu'il s'agisse de séduisants plats subtilement équilibrés, d'une approche personnalisée et non contraignante du sport, ou d'un chouchoutage en règle dans nos espaces dédiés, nos attentions sont là, de votre arrivée jusqu'à votre départ, et même au-delà !



**Chez nos amis anglo-saxons, c'est le wellness.  
Chez Millésime, c'est éc(h)o.**

Cet éc(h)o, il vient des profondeurs, de votre être, de la nature, d'un besoin essentiel d'oser davantage vous écouter. Un appel, une tentation à laquelle, comme le recommande Oscar Wilde, il conviendra de céder, tôt ou tard.

Au Domaine de Raba, à Talence, nous avons soufflé comme une bulle de quiétude, un cocon d'apaisement. Oui, là, juste là, au bout du parc : yoga sur l'herbe, massage en duo sur le ponton flottant et coach à disposition, sportif certes, mais bienveillant. L'embaras du soin, comme qui dirait ! À cette palette de douceurs s'ajoutent le hammam ainsi que notre ligne de soins et de produits **Gemology**<sup>®</sup>, des plus exigeantes, il va de soi.

Mieux être, c'est aussi évacuer le "trop" de nos vies affolées offertes à tant de superflu. Pour souscrire à ce programme, un cocktail détox éc(h)o au bar des Petits Caprices fera merveille ; vous pourrez même succomber sans remords à ces délicieuses savoureusement déculpabilisantes... Vivre éc(h)o, au Domaine de Raba comme dans nos autres Maisons, c'est se laisser bercer et ressourcer dans un écrin de paix, en famille, entre amis ou en amoureux...

***The art of living (well) is a Millésime obsession;  
we will stop at nothing to promote our guest's wellbeing!***

*Delicious, organic healthy eating, personal coaching, or a nurturing body & beauty session at our spa. Wellbeing experts and coaches will be on call throughout your stay for a truly personalised, curated, wellbeing experience.*

***"Wellbeing" translates as "Ec(h)o" in the Millésime dictionary***

*Ec(h)o, a sound vibration that emanates from your very core and cannot be ignored.. it's telling you to take the time...NOW... to look after yourself and enjoy a moment of self-indulgent pleasure, healing body and soul.*

*Oscar Wilde used to say that the only way to get rid of temptation was to yield to it.. at the Domaine de Raba we have everything you need to let go and succumb to temptation in style .*

*A nurturing cocoon of serenity and expert care set in magnificent parkland, an oasis of greenery for back to nature yoga sessions, open air massage on a floating platform in the middle of a lake, personalised fitness training or relaxing in the hammam and enjoying beauty treatments with our exclusive Gemology body & beauty care range of products.*

*Eliminate the stress and strain of your busy lifestyle and wind down with a delicious detox cocktail at the Petites Caprices bar and a tempting yet guilt free treat from the Ec(h)o menu selection.*

*An Ec(h)o experience at the Domaine de Raba is a precious moment of plenitude and serenity to be enjoyed with friends, family, or just the two of you..*



est une maison  
signée

**millésime**

Tiphaine Brossier, Maître de Maison.

Rue des Croisettes, 51500 SACY • 03 26 07 60 38



## DES BULLES À LA MAISON

# Cheesecake croustillant gel citron combava

**Rendez-vous au cœur des vignes du Pessac-Léognan, lieu bucolique plein de magie !  
Nous rencontrons Geoffrey Debrach, Chef de cuisine du restaurant Le Manège  
à Léognan. il nous livre le secret d'une petite douceur à réaliser chez soi.**

### CHEESECAKE

1 œuf fermier  
1 citron zesté  
100 g de sucre semoule  
10 g de farine  
220 g de Philadelphia  
100 ml de crème liquide

### CROUSTILLANT AMANDES

57 g de beurre  
57 g de sucre  
12 g de farine  
42 g d'amandes effilées  
1 g de fleur de sel

### GEL CITRON

8 cl de jus citron jaune  
25 g de sucre  
2 g d'agar-agar  
5 cl d'eau  
2 feuilles de combava

- Blanchir œuf, sucre et farine.
- Ajouter Philadelphia, puis mélanger jusqu'à homogénéité.
- Pour finir, ajouter lentement la crème et les zestes de citron.
- Cuire 20 min à 130°C dans des moules.

- Pour le croustillant, mélanger le beurre pomme, le sucre, la farine et le sel.
- Ajouter les amandes effilées à la fin.
- Cuire 12 min à 170°C.
- Écraser dans un torchon une fois le mélange refroidi.

- Mélanger jus de citron, sucre, eau et feuilles de combava, puis porter à ébullition et ajouter l'agar-agar.
- Laisser cuire 2 min en mélangeant.
- Laisser figer, puis mixer.
- Pour finir, paner les cheesecakes avec les brisures d'amandes.
- Réaliser une décoration d'assiette avec le gel, puis poser le cheesecake.

**Astuce du chef : Accompagner d'une glace au lait d'amande pour rendre le dessert plus onctueux.**

**Next stop: the Manège restaurant in the heart of the Pessac-Léognan wine growing region; here Chef Geoffrey Debrach has concocted a sweet treat for you to make at home.**

### FOR THE FILLING

1 farm egg  
Lemon zest  
100g of caster sugar  
10g flour  
220g Philadelphia cheese  
100ml single cream

### FOR THE CRUNCHY BASE

57g butter  
57g sugar  
12g flour  
42g slivered almonds  
1g "Fleur de Sel" salt

### FOR THE CITRUS JELLY

8cl lemon juice  
25g sugar  
2g agar agar vegan gelatine  
5cl water  
2 Combava leaves

- Beat together eggs, sugar and flour.
- Add Philadelphia cheese and mix until you get a smooth consistency
- Gradually add cream and lemon zest.
- Cook for 20 mins at 130°
- For the base, Mix softened butter, sugar, flour and salt
- Add slivered almonds
- Cook for 12 mins at 170°
- Once it has cooled, crush in a clean cloth
- Mix lemon juice, sugar, water and combava leaves, bring to the boil and add agar agar.
- Cook for 2 mins stirring continuously.
- Leave to set and then mix
- Coat the cheesecakes with almonds and use the citrus jelly to decorate the plate before adding the cheesecakes

**Chef's tip: serve with almond ice-cream for a melt in the mouth dessert**

### CRÉDITS

Photographies  
Gaëlle Le Boulicaut  
Louise Antigny  
Braylen Brooks  
Lisa Germaneau  
Conception  
Arnaud Afchain  
Impression  
Blas-Desmoutiez

## SAVOIR-FAIRE... RÊVER !

# Bulles millénaires

**La maison LEGRAND-LATOUR est une belle maison de Champagne. Flanquée sur les coteaux de la Vallée de la Marne, à quelque 20 km au sud de notre CHÂTEAU DE SACY, elle cultive la vigne depuis quatre générations dans le parfait respect des traditions.**

Au-delà de cet aimable savoir-faire, la maison LEGRAND-LATOUR présente une particularité bien singulière. Une curiosité sans pareille qui vaut bigrement la visite. Car si en surface tout semble normal et conventionnel, sachez qu'en-dessous, il n'en n'est rien ! En effet, en ce sous-sol calcaire, typique de la région, la dégustation des Champagnes Legrand-Latour se mue en une étonnante expérience géo-œnologique.

Thibault Legrand, maître des lieux, a hérité de la très vive passion de son père, celle des fossiles extraits des fin fonds de leur propre terroir. Imaginez : il y a 45 millions d'années, la Champagne était une plage tropicale arpentée par des *campaniles giganteum*, une espèce d'escargots géants de plus de 40 cm !

**À Fleury-la-Rivière, La Cave aux Coquillages présente une extraordinaire abondance de coquillages fossiles.**

Un patrimoine naturel pour le moins impressionnant et un spectacle qui ravira les tout jeunes yeux comme les esprits les plus aguerris. Une méticuleuse et insolite mise au jour des précieuses empreintes du temps qui témoigne à merveille de l'expression minérale des champagnes de la maison. Plus qu'une visite, une excursion, une exploration, un voyage dans le temps... dans une bulle de champagne.

**The LEGRAND-LATOUR Champagne House is located on the slopes of the Marne Valley 20km to the south of our CHATEAU DE SACY. They have been growing grapes there for four generations, respecting both age-old tradition and the Terroir.**

*Visitors to the LEGRAND LATOUR winery will get more than they bargained for.. the premises harbour a hidden secret.. buried treasure not to put too fine a point on it! On the*

*outside everything looks fairly normal but the limestone basement, typical of the region, transforms wine tasting into an amazing geological and oenological experience.*

*Owner Thibault Legrand inherited his father's passionate interest in palaeontology; incredible as it might seem, 45 million years ago the Champagne region was a tropical coast, home to the *campaniles giganteum*, exceptionally large sea snails with a shell length of 40 to 60 cm.*

**The Shellfish Cellar at Fleury-la-Rivière a treasure trove of fossilised marine life**

*Both young and old will be amazed at the sight of these fossils, preserved by the limestone soil, and displayed in their natural environment. The display perfectly illustrates the specificity of the Marne valley terroir and the mineral component of the Champagne. More than a wine tasting it is an effervescent journey of exploration .. time travel in a bubble of Champagne!*



© Studio Rémy De Vlieger.

UN TERROIR, UNE HISTOIRE

# Ruby or not ruby?



**Non, contrairement à ce qu'on pourrait trop vite déduire, le porto ne naît pas à Porto. Le porto rougit paisiblement sous le soleil de la vallée du Douro, à une centaine de kilomètres en amont de la grande ville, le long du majestueux fleuve qui serpente du nord de l'Espagne au nord du Portugal pour venir se perdre enfin dans l'Atlantique... à Porto.**

C'est un paysage splendide : les vignes sont cultivées à flanc de coteaux, en paliers successifs qui ne comptent souvent pas plus de trois rangs. C'est une impression de lenteur, de sérénité qui irradie de ces paysages tortueux.

Le porto y est produit depuis 1757 en appellation contrôlée, une des plus anciennes du monde ! Pas moins de 50 cépages sont cultivés dans cette vallée, 48 d'entre eux peuvent entrer dans l'élaboration de ce vin emblématique.

**Ancestral et intemporel, le porto est un voyage en soi.**

Mais que choisir ? La fraîcheur d'un ruby vintage ou la complexité d'un bon vieux tawny ? Et ce porto blanc, n'est-il pas des plus séduisants en cocktail moderne et frais ?

*Ruby* et *tawny* caractérisent deux modes de vieillissement : en bouteilles pendant seulement quelques années pour les premiers, en fûts de chêne pour les seconds pendant 40 ans, voire même davantage !

Que diriez-vous d'un détour par cette vallée du Douro avant de venir séjourner chez Cocorico, notre Maison à Porto, pour prendre le temps de visiter ces grandes maisons du porto, vous perdre au gré des vieilles rues et de vous laisser aller sur quelques plages réjouissantes ?

**Contrary to popular belief Port does not come from Porto.**

**The grapes ripen under the hot sun of the Douro valley some 100km to the east of Porto, along the banks of a mighty river which flows from northern Spain to northern Portugal and ends up in the Atlantic Ocean at... Porto.**



*In this magnificent region the vines are cultivated on a series of terraces on the hillside, sometimes only three to a row; they ripen and mature under the hot sun, bathed in an atmosphere of timeless tranquillity and tradition.*

*Port wine has been produced here since 1757, with controlled origin status, making it one of the oldest wines in the world to benefit from this internationally recognised guarantee of authenticity. Fifty different grape varieties are cultivated in the Douro valley 48 of which can be used to make Port wine.*

**Port Wine - a journey of discovery**

*Like all emblematic wines, rich in tradition, Port is a microcosm of the country's history and geography; exploring all the nuances of this classic wine is like going on a voyage of discovery. There is so much to choose from: old Tawny port, mellow and aromatic, or the fruitier Ruby variety? What about white port? Increasingly popular for aperitifs and cocktails. Ruby port is bottled fairly quickly and left to mature whilst Tawny port can be kept in oak barrels for forty years or more before seeing the inside of a bottle.*

*How about a trip to the Douro valley? Explore this magical region and end your holiday with a stay at the unique Cocorico Franco-Portuguese fusion hotel. Ideally situated in the Old town, it is the perfect base for discovering this Unesco world heritage city, visiting the famous Port Houses or taking a well-deserved rest on one of the fantastic beaches within easy reach.*

CODE DÉCO

# Raba cada bra!

**Du plaisir d'évoquer l'histoire originelle des lieux à l'envie de faire voyager, avec une délicate pincée de "comme chez soi", le Domaine de Raba, imaginé et scénographié par notre talentueuse directrice artistique Marie-Christine Mecoen, est une invitation en soi à se sentir léger, à sourire, à pétiller, à rêver et à découvrir.**



Les Petits Caprices du Domaine de Raba, Talence. @lisagermaneau

C'est sous une douche de lumière tamisée que vous entrerez dans l'univers du Domaine de Raba. Ces luminaires signés Honoré posent immédiatement cette atmosphère tropicale, douce et chaleureuse, joyeusement assortie de palmiers et d'oiseaux.

Les Petits Caprices, restaurant des gourmandises du monde, orchestré par notre sémillante Cheffe Exécutive Flora Mikula, est ainsi tout coiffé de ces lustres frangés de raphia. On est déjà sous les parasols, un véritable avant-goût des vacances !

L'exotisme n'en reste pas là : le Salon chinois du tabac, le Salon du café, le Salon du chocolat font écho et référence à l'histoire de Bordeaux et de son commerce portuaire.

Ces lustres introduisent un air d'ailleurs, de loin, de vent, de soleil et de liberté ! Du dehors... dedans. On est bien, indiscutablement.

**History, escapism and a marvellously comfortable home from home. The Domaine de Raba is the quintessential Millésime property, a multi-faceted parallel universe where you can do what you want, when you want, however you want.. You are the star of the show here, and our interior decorator and scenographer Marie-Christine Mecoen has created the perfect environment for you to relax, dream, and have fun.**

*Every stage needs clever lighting, and the Domaine de Raba showcases the work of lighting experts Honoré from Marseille. A soft shower of light ushers you into this new world and sets the scene: warm, exotic and tastefully tropical with birdsong and palm trees.*

*The "petites caprices" world cuisine restaurant, directed by executive chef Flora Mikula, carries on the theme with raffia fringed lighting... for a taste of summer and carefree holidays, relaxing under a shady parasol... But it doesn't stop there.. Raba is like one of those Russian Matryoshka dolls, one surprise leads to another. Explore the Chinese themed Tobacco lounge or the Cocoa and Chocolate rooms, a nod to Bordeaux's seafaring and trading past. Chandeliers illuminate the décor, adding an "other worldly" element, evoking faraway places, the sun, the sea, and a spirit of freedom and adventure. Inside or out, wherever you choose to roam, it feels good to be at the Domaine de Raba.*



HONORÉ. 121, rue Sainte - 13007 MARSEILLE • [www.honoredeco.com](http://www.honoredeco.com)

**VOUS ÊTES DANS UNE MAISON**

millésime



Millésime, des propriétés exceptionnelles et singulières où l'art de vivre est mis à l'honneur. Une corbeille gourmande de Maisons chics, atypiques dont aucune ne vous offrira deux chambres identiques.

**Liberté est le maître mot dans ces Maisons : le temps s'y arrête, vous devenez propriétaires des lieux et de tous les instants de votre séjour.**

*You are at home with Millésime, a unique collection of quirky, exclusive & historical buildings, now hotels, celebrating the French art of living.*

***Freedom is the key to the Millésime experience; relax, live for the moment, and take possession of your new home.***

---

### **NOS MAISONS SENSATIONS**

DOMAINE DE RABA - Bordelais - Talence

VINS DES PYRÉNÉES - Paris

Bientôt : GRAND HÔTEL SOLEIL D'OR - Alpes - Megève

### **NOS MAISONS DÉCOUVERTES**

HÔTEL DE BOUILHAC - Périgord noir - Montignac

CHÂTEAU DE SACY - Champagne - Sacy

LE MANÈGE - Bordelais - Bordeaux

COCORICO - Portugal - Porto

### **NOS MAISONS COCON**

LA COURSE - Bordelais - Bordeaux

LA PALMERAIE - Pays de la Loire - La Baule-Escoublac

LA VILLA PASTELS - Bordelais - Arcachon

---

Les pieds dans le Terroir  
**la tête dans les Étoiles**