Un vignoble confidentiel en appellation
GRAVES DE VAYRES

Confidentiel, atypique, avec du caractère. Voici quelques adjectifs pour qualifier ce magnifique terroir que vous allez bientôt découvrir.
A Fage, vous arrivez dans une véritable maison de Vigneron, les clins d'oeil à la vigne et à la nature sont partout, subtilement cachés dans ce bel ensemble.
Un séjour ici c'est une immersion dans le terroir...

FAGE, c'est 40 hectares de vignoble dont 4 pour la cuvée organique. Les vins séduisent par leur charme et leur complexité. L'appellation Graves de Vayres compte seulement 700 hectares de superficie, pour une production des vins totale de 20 175 hl. C'est donc est l'une des plus petites AOC de la région bordelaise. Mais c'est surtout un terroir très particulier ! Sous nos pieds, ce sont des graves argileuses rouges, qui viennent du Massif Central, elles ont été charriées par la Dordogne et se sont sédimentées sur les coteaux, dans la courbe du fleuve. On trouve au cœur de ces graves des veines de bleu de mâchefer, exactement comme à Pomerol, c'est un argile bleu saturé. C'est ce silex mélangé à l'argile qui apporte la minéralité à nos vins. Et puis la grave draine l' argile, ce qui permet à la vigne de s'enraciner profondément, ce qui donnera finesse et élégance aux vins de Fage, ainsi que beaucoup d' arômes.

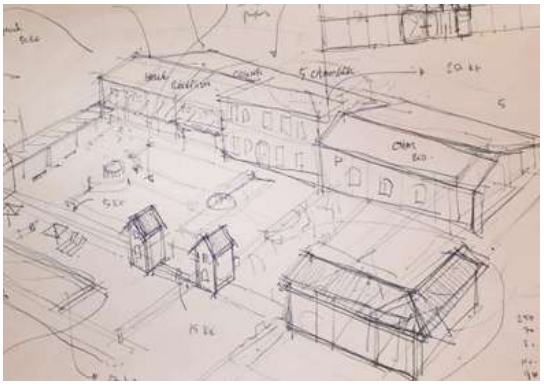
Château Fage a obtenu le label HVE 3, c'est-à-dire Haute Qualité Environnementale de niveau 3, depuis 2019. C'est un vignoble qui jouit de la richesse formidable du biotope qui l' entoure, ainsi que de sa diversité. On voit autour de nous des prairies, de la forêt arborée de chênes et hêtres. Cette forêt appartient au Château Fage et compense l'impact carbone des émissions CO2 dues aux fermentations.

CHÂTEAU FAGE
La Maison des Vignes

Niché au coeur d'une nature brute et apaisante, Fage incarne le raffinement et la chaleur d'une maison de famille.
Il était une fois Fage... Construit au XIXème siècle et surplombant la vallée de la Souloire. Carole et Yves Glotin en deviennent propriétaires en octobre 2015 et en 2019 de nombreux travaux de rénovation vont alors démarrer pour créer un lieu de découverte, de partage, de plaisir et de transmission sur ce site authentique, à l'image de leurs propriétaires. La vigne a toujours été dans l'ADN des lieux, puisque FAGE est un domaine viticole depuis sa sortie de terre. De longues réflexions éclairées mèneront le site à toute la splendeur qu'il mérite : un hôtel, un restaurant, un lieu de vie oenotouristique de partage.

Deux propriétaires passionnés et amoureux de ce terroir :
Yves grandit dans les vignes de château Goudichaud, propriété familiale située à 3 km, et y est formé par son père.
Innovant comme ce dernier et comme sa grand mère qui fut la première femme viticultrice au château Goudichaud, Yves vous entrainera dans son univers de vigneron et dans celui des vins qu'il façonne depuis plusieurs décennies.

Carole, quant à elle, est issue d'une famille d'œnologues depuis 3 générations. Mais ce qui l'anime le plus, ce sont une vraie sensibilité, une envie permanente de faire plaisir, de bien accueillir et de transmettre sa bienveillance.
C'est ainsi naturellement que Carole et Yves ont souhaité que de leur rencontre naisse un projet à leur image.



Teritoria
Aux sources de l'hospitalité

CODE D'ACCÈS PORTE D'ENTRÉE

Code : 1245
De 22h à 7h00

WIFI

Réseau : CHATEAUFAGE
Mot de passe : chateaufage

CONTACTER LA RÉCEPTION

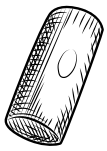
Composer le 701 sur le téléphone de votre chambre

NUMÉROS D'URGENCE

POMPIERS 18
POLICE SECOURS 17
SAMU 15
ASSISTANCE EUROPE 112
URGENCE SMS 114

HUGO LERDERER 06 78 93 62 86

Le jour de votre départ, sentez-vous libre de profiter de la chambre jusqu'à 12H00



L'INSTANT FAGE
à 18h

Détendez-vous. Maintenant vous êtes arrivés, vous pouvez profiter…
Incontournable moment de découverte des vins du domaine, rejoignez-nous à 18H pour déguster un vin du Château dans l'Atelier, accompagné de bons produits locaux. C'est ca l'esprit Fage...
En bref, une fin de journée réjouissante, très « Sud-Ouest », comme on aime les faire partager dans une grande maison de famille.

SERVICES

Sur demande, en appelant la réception, nous pouvons vous prêter le temps de votre séjour : fer et planche à repasser, lit bébé, chauffe biberon, kit cosmétique (peigne, brosse à dents, sac de linge, kit couture, chausse pieds, kit de rasage, bonnet de douche, éponge brillante pour souliers).
Afin de contribuer à la protection de l'environnement, nous vous invitons à bien vouloir nous préciser si vous souhaitez ou non que vos draps soient changés durant votre séjour.

Le couloir de nage est chauffé à 28° et accessible tous les jours en saison de 9h à 21h.
Des serviettes de piscine moelleuses sont à votre disposition dans votre chambre.
Nous proposons aussi une offre de snacking & rafraîchissements, pour buller tout en faisant une pause gourmande...

Nous mettons à disposition des vélos tout chemin pour des balades bucoliques en campagne environnante !
Sur réservation : La journée 25€ La demi-journée 15€
Rapprochez-vous de notre réception.

LES CHAMBRES
des cocons de douceur

Bienvenue dans votre chambre, il est temps de penser à vous et de vous reposer...
Pour vous rafraîchir, nous vous proposons l'eau de FAGE, plate et gazeuse, que vous trouverez dans votre mini-bar (la bouteille vous plaît ? retrouvez-la à la boutique de l'hôtel).
Profitez également de votre plateau de courtoisie, pour un petit café au saut du lit ou en fin d'après-midi. Pour vos effets personnels, un coffre-fort est à votre disposition, dans l'armoire de votre chambre.
Vous avez besoin de programmer un réveil lors de votre séjour ?
Rien de plus simple ! Programmez le sur votre télévision.

LE PETIT DEJEUNER
Le premier repas de la journée vous est servi à l'Atelier Assemblage ou en terrasse (selon la météo) tous les jours de 7h à 10h. Il peut vous être servi au pied du lit sous forme de Room Service entre 7h et 10h tous les jours. Pour cela, n'oubliez pas de nous retourner votre fiche complétée.
Les pains spéciaux sont pétris et livrés chaque matin par un artisan boulanger à quelques kms de FAGE.
Vous aimez les oeufs ? Nos oeufs sont sélectionnés avec soin et proviennent de la ferme de Mathieu, ses poules sont élevées et respirent le bon air de la région de Libourne.
Brouillés, à la coque, pochés, au plat, dégustez nos oeufs sous toutes leurs formes.

NOS CHAINES TV

1 TF1
2 FRANCE 2
3 FRANCE 3
5 FRANCE 5
6 M6
7 ARTE
8 C8
9 W9
10 TMC
11 TFX
12 NRJ 12
13 LCP
14 FRANCE 4
15 BFM TV
16 CNEWS
17 CSTAR
18 GULLI
20 TF1 SÉRIES FILMS
21 L'ÉQUIPE 21
22 6TER
23 RMC STORY
24 RMC DÉCOUVERTE
25 CHÉRIE 25
26 LCI
33 TV7 BORDEAUX
800 TV RU
802 BBC WORLD NEWS EUROPE
804 CGTN
805 CGTN DOCUMENTARY
807 CNN INTERNATIONAL
808 EURONEWS FRENCH SD
809 EURONEWS GERMAN SD
810 EURONEWS RUSSIAN
811 EUROSPORT 1 DEUTSHLAND
812 FRANCE 24 (ENGLISH)
813 NHK WORLD JAPAN
814 RAI 1
818 ROSSIYA 24
819 RTL AUSTRIA
820 RTL 2 AUSTRIA
821 THT
822 TRT WORLD
823 TV5 MOBDE EUROPE
824 TV RUS
825 VOX AUSTRIA

GOURMANDISE
à la Maison des Vignes

Originaire de l'île de La Réunion, notre Chef Idriss Isolo a su allier ses racines créoles avec la cuisine française pour proposer une bistronomie authentique et généreuse.
Depuis sa plus tendre enfance, il observait sa grand-mère et sa mère concocter des plats réconfortants avec amour. Après presque 10 années d'expériences à gravir les échelons dans de grandes Maisons grâce à un travail sérieux et une créativité débordante, il décide de rejoindre la cuisine de Fage à l'automne 2024.

À travers des plats de partage, il met en avant des saveurs exotiques, des épices parfumées et une touche de soleil dans ses assiettes. Heureux d'être le Chef d'Orchestre du Restaurant Château FAGE La Maison des Vignes, il a à ses côtés une brigade investie et dynamique, proposant une cuisine familiale, partagée et audacieuse au déjeuner (avec l'incontournable chariot de desserts !), il présente un style plus bistronomique au dîner, avec des accords précis mais généreux. Dans une logique d'hyper saisonnalité et de dynamisme, la collection de plats du Chef est régulièrement renouvelée.

Le but ? une mise en valeur des produits et des artisans de notre région à travers une gastronomie familiale, empreinte de passion.
Notre Chef travaille essentiellement avec :

- Ferme Maraichère en aquaponie
DE L'EAU A LA BOUCHE
LE POUT - 12 km

- Boulangerie REGAIN,
Pain Bio 100% levain
Saint-Eulalie - 18 km

– Pêche en provenance de la côte Atlantique : criée d'Arcachon, de Saint-Jean de Luz en majorité

– Cochon Noir AOP Noir de Bigorre Nouvelle-Aquitaine.
Nos viandes sont issues de troupeaux nés, élevés et abattus en France.

La liste des allergènes peut être consultée sur simple demande auprès de nos équipes.

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises et service compris.

LA CARTE

la maison des Vignes

entrées

LE POULPE
Amande - Spianata - Sobacharé - Capucine - 18€
LE SAUMON
Céleri - Noix - Harenga - Crème crue - 16€
LA CECINA
Oignon rouge - Câpres - Mayonnaise fumée - Poutargue - 18€

plats

LE CANARD
Choux - Sauge - Topinambour - Groseille - 29€

LA PÊCHE DU MOMENT
Dashi - Fregola Sarda - Légumes d'hiver - Chou kale- 27€

LE BOEUF
Foie gras - Pomme de terre - Truffe - Madère - 35€

à partager... ou pas !

LE MONT D'OR À LA TRUFFE
Mouillettes à l'ail et sucrine bio - 60€

LE VEAU
La côte de veau de l'Aveyron frottée au yuzu kosho.
Frites croustillantes aux épices et sucrine bio - 65 €

Le chariot de fromages

Sélection de fromages affinés "La Fromagerie de Pierre"
4€ la portion

les douceurs de Victor

LE CHOCOLAT TIÈDE
Chocolat noir 72% - Streuzel - Sarrazin - Grué de cacao - 13€

LE FLAN
Pistache - Vanille - Crème anglaise - 13€

LE MILLE FEUILLE
Citron - Noisette du Médoc - Zeste confit - 13€

À PARTAGER
Le Paris Brest selon notre Pâtissier,
Choux - Chocolat - Fruit de la passion - 20€

LES EXPERIENCES
Collection de dégustations

FAGE
la maison des Vignes

LA DISSONANTE VINS & FROMAGES

Dégustation croisée passionnante
LA dégustation qui double les connaissances, et multiplie les plaisirs !
Celle aussi qui met à l'honneur l'homme et le terroir, à travers un portrait croisé des vins et fromages français. Nous vous proposons une dégustation aux étonnantes associations, que vous aurez hâte de faire découvrir à vos proches à la maison!

Durée : 1H
Tarif : 50€ par personne
Sur réservation, en fonction des disponibilités
48H à l'avance minimum
À partir de 2 personnes.

l'ART DE L'ASSEMBLAGE

Une découverte ludique et sensorielle des vins de nos domaines.
Vous serez initiés à l'art et la manière de déguster un grand vin, ainsi qu'à la présentation des caractéristiques du vignoble Bordelais.
Puis vous découvrirez l'art de l'assemblage avec des ateliers sensoriels et la création de votre propre vin.

Durée : 2H30
Tarif : 35€ par personne
Sur réservation, en fonction des disponibilités
48H à l'avance minimum
À partir de 2 personnes.
FR & EN

L'INITIATIQUE

Démarrez du vignoble bordelais, passez par la comparaison de la rive gauche et de la rive droite, et finissez par vous recentrer sur le vignoble de Château FAGE et la dégustation de ses vins.
Une dégustation initiative, d'envergure !

Durée : 1H
Tarif : 18€ par personne
Sur réservation, en fonction des disponibilités
48H à l'avance minimum
À partir de 2 personnes
FR & EN

PARLONS BIEN, PARLONS VINS !

Apprenez ou réapprenez la dégustation à travers trois activités ludiques et pédagogiques autour des vins de nos propriétés. Sollicitez vos sens pour ressentir toutes les expressions du vin.
Bientôt l'art de la dégustation n'aura plus de secret pour vous! Cette expérience est possible et accessible aux plus petits et aux femmes enceintes.

Durée : 1H
Tarif : 15€ par personne (max 8 personnes)
Sur réservation, en fonction des disponibilités
48H à l'avance minimum
À partir de 2 personnes.
FR & EN

LES EXPERIENCES

VISITE DE LA PROPRIETE BEL AIR EIFFEL

Cette visite vous fera découvrir cette propriété viticole aux alentours de FAGE,
rendue vivante grâce à deux familles historiquement liées :
la famille EIFFEL & la famille GLOTIN.
Un Wine tour intime, comme une plongée dans l'histoire

Durée : 1H
Tarif : 19€ par personne
Sur réservation, en fonction des disponibilités
48H à l'avance minimum
À partir de 2 personnes
FR & EN

CIRCUIT EN PLEIN AIR

Une balade à vélo afin de découvrir notre histoire, notre production et les lieux magnifiques qui nous entourent. Sillonnez les alentours entre vignes et forêts à la découverte de nos propriétés pour tout connaître des Graves de Vayres.
9 points d'intérêts rythmeront l'itinéraire et vous dévoileront des contenus exclusifs.Vous pourrez clôturer l'expérience avec la dégustation de trois de nos vins.

Deux départs proposés chaque jour de Mars à Octobre.
Tarif: 25€ par personne
Avec audioguide disponible en FR et EN
Maximum 12 personnes