

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA







UN DOMAINE HISTORIQUE

« Pendant deux siècles et presque jusqu'à la fin de l'ancien régime, le Domaine de Verchant est resté dans les mains d'une même famille dont il conserve aujourd'hui le nom : Verchant. C'est en 1582 que l'Evêque de Montpellier cède à Pierre Verchant ce domaine, qu'il conserva dans sa famille. Le site, exceptionnel, se situe dans un parc aujourd'hui classé. »

Tels ont été les premiers mots de Pierre et Chantal Mestre pour présenter le Domaine. Pendant 5 ans, ils ont oeuvré pour le restaurer, préserver son histoire, et en faire cette maison de maître au coeur du vignoble, dotée d'un spa, d'un restaurant gastronomique et d'une brasserie dans les vignes.

Si le Domaine de Verchant attire aujourd'hui un public éclectique, des amoureux en quête de romantisme aux grands voyageurs à la recherche d'authenticité, en passant par les femmes et hommes d'affaires désireux de tranquillité, c'est qu'il compose une partition unique, hymne à l'art de vivre et au temps retrouvé.





Son âme si particulière provient d'un design s'accordant avec harmonie aux vieilles pierres. L'architecture ancienne et le style contemporain s'allient pour créer une atmosphère de quiétude et de sérénité, où la modernité a été pensée pour souligner la beauté du bâtiment historique.

Bâti sur un parc d'un hectare, imaginé au XIX^{ème} siècle par les frères Bühler, paysagistes du parc de la Tête d'Or à Lyon, le Domaine perpétue une histoire qui remonte à l'époque galloromaine. L'actuelle maison de maîtres, communément appelée le « Château », est édifiée sur les vestiges d'une demeure du XIV^{ème} siècle transformée au fil des siècles. Au XVII^{ème}, l'extravagance des "Folies Montpelliéraines" inspire l'architecture de cette grande demeure, qui ne connaît par la suite qu'une restauration au début du XIX^{ème}.

Lorsque Chantal et Pierre Mestre prennent possession des lieux

en mai 2002, leur volonté est de préserver cette formidable inscription dans le temps. C'est pourquoi ils décident de restaurer dans les règles de l'art l'ensemble du château et de ses dépendances. Ils engagent alors les meilleurs compagnons, pour rendre tout son faste à la propriété. Pierres, fenêtres et tesselles de mosaïque sont reconstituées à l'identique.

La minutie du détail préside durant toutes les étapes de réhabilitation des bâtiments, du parc jusqu'au vignoble. La vigne est en effet omniprésente autour du Domaine, participant de sa forte identité.

L'aménagement intérieur a été confié à l'architecte Raymond Morel. Les marques les plus prestigieuses du design italien ont été mises à contribution pour définir l'empreinte contemporaine d'une décoration intimiste et chaleureuse.

Pour dessiner les contours d'un véritable « ailleurs », l'architecte s'est imprégné des voyages des propriétaires à travers le monde. Ils ont insufflé cette volonté de retranscrire les meilleures expériences hôtelières appréciées aux quatre coins du globe.



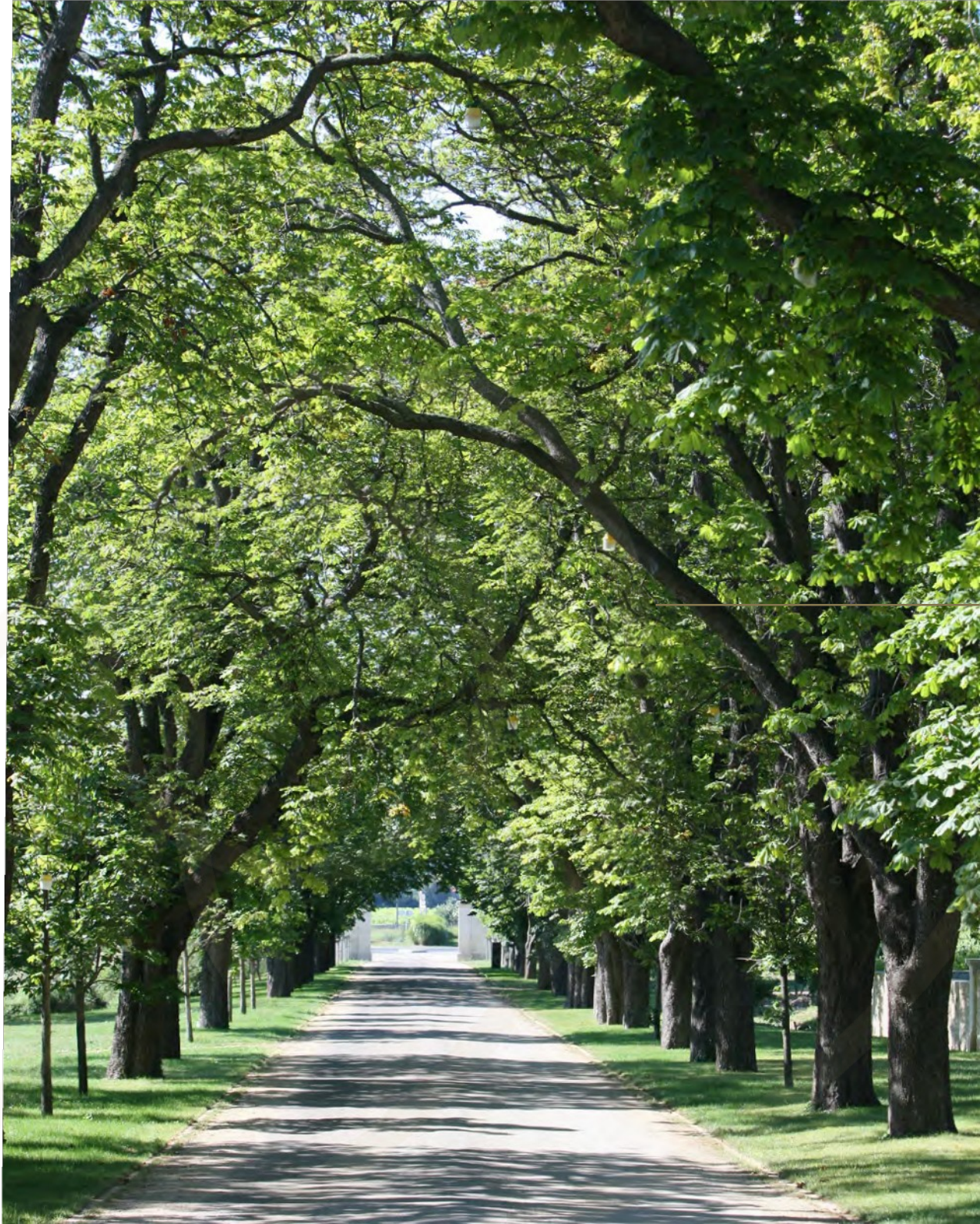


UN PARC CLASSÉ

Les paysagers suisses Denis et Eugène Bühler ont conçu en 1878 le parc du Domaine de Verchant, mettant en valeur chaque allée et plantation par des jeux de reliefs et d'ondulations.

D'une richesse incomparable en termes de flore et de plantations, les vastes espaces qui font cohabiter plantations méditerranéennes et espaces ombragés ont été classés par la Direction Régionale des Affaires Culturelles.

Mélange de plants anciens et nouveaux, le parc reflète l'histoire même du Domaine de Verchant. La faune aussi s'y développe sans contraintes : faisans, perruches, lièvres, hérissons et écureuils font vivre le Domaine, comme en pleine nature.





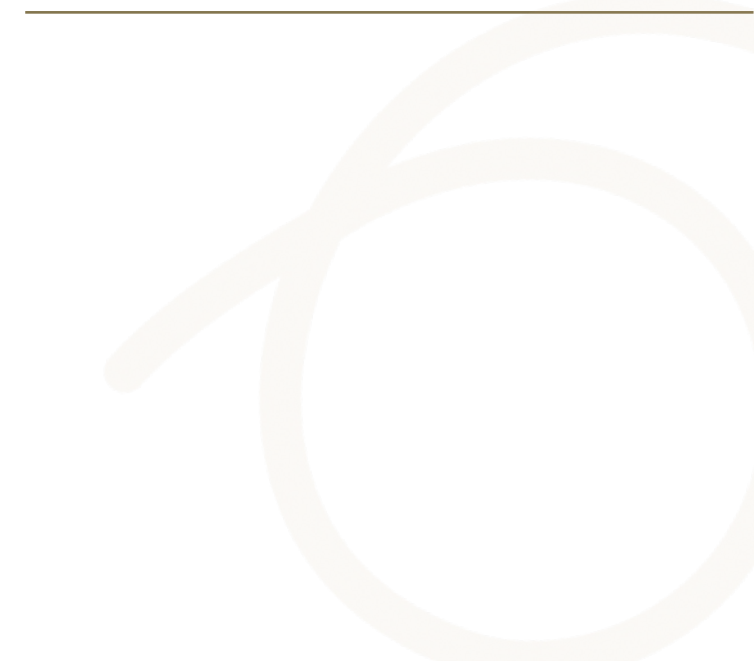
PARC

CLASSIFICATION

HISTOIRE

JARDIN REMARQUABLE

PHOTOS



LES CHAMBRES

Suite Prestige Neige d'Avril



CHAMBRES AVEC VUE

L'hôtel, volontairement intimiste, préserve une faible capacité d'hébergement pour valoriser un service millimétré et un confort optimal.

Composé de seulement 26 chambres, suites et appartements luxueux de 30 à 90m² donnant sur le parc ou les vignes, chacune des habitations réussit la subtile alliance d'une architecture ancienne et d'un design contemporain qui se prolonge dans la réception, la verrière, les salons et le lounge bar de la maison de maître.

Le château abrite 9 chambres et suites spacieuses et confortables, tandis que 10 autres sont aménagées dans les dépendances. Complétées par 2 appartements et une villa indépendante logée dans l'ancienne forge, le Domaine de Verchant est le reflet même de l'authenticité.



LA MAISON VERCHANT

Entre créativité et sobriété, La Maison Verchant propose une expérience de séjour occitan raffiné pour des hôtes en quête de charme et de douceur. Idéale pour un week-end entre amis ou en famille.

Attenante au Domaine de Verchant, cette maison d'hôtes contemporaine est caractérisée par une ambiance unique. Une parenthèse idyllique, pour s'évader, rêver et être inspiré.

Idéale pour un week-end entre amis ou en famille, cette demeure allie harmonieusement tradition et modernité, offrant un cadre élégant et raffiné pour un séjour inoubliable.

La Maison Verchant propose des chambres spacieuses, de 35 à 44 m², décorées avec des matériaux nobles tels que le chêne clair, la terre cuite et les pierres séculaires, créant une ambiance chaleureuse aux teintes méditerranéennes. Chaque chambre dispose d'une salle de bain privative, d'un coin bureau, et offre une vue sur le jardin luxuriant et ses terrasses ombragées de platanes centenaires.



GASTRONOMIE

Marcelle.
VERCHANT





Le Domaine de VERCHANT entame une nouvelle chrysalide et va offrir prochainement une expérience hôtelière originale tout comme sa table gastronomique, Marcelle. Une nouvelle proposition culinaire haut de gamme voit en effet le jour au printemps 2023 avec l'arrivée du Chef Alexandre Caillaud qui prend la direction des fourneaux.

En traversant le majestueux parc dessiné par les frères Bühler, Alexandre Caillaud s'invite désormais à la table gastronomique Marcelle, nom emblématique d'une grand-mère épicurienne et adorée. Un lieu historique, lumineux et à la fois très contemporain, à la mesure de la nouvelle partition que le chef entend déployer avec sa brigade.

« Marcelle offre une liberté, et cette liberté encourage. Elle incite à quitter les sentiers déjà empruntés et faire naturellement un pas de côté », explique-t-il.

Marcelle.
VERCHANT

MARCELLE, *une mise en musique*

de produits d'exception

Une esthétique élégante, ciselée, gourmande, toujours en accord avec les circuits courts où la Méditerranée, la garrigue aromatique de l'arrière-pays montpelliérain, la richesse des sous-bois et des forêts, sont à l'honneur dans l'assiette. Mais les saveurs n'ayant pas de frontières, d'autres produits merveilleux sont aussi à la table. Carte blanche donc pour celui qui a le regard aiguisé sur le produit, qui aime imaginer, assembler, composer une cuisine instinctive, sensible. Les goûts se conjuguent avec les saisons, la dégustation de chaque plat est la proposition d'un voyage aux tonalités languedociennes ou plus lointaines.

Les deux menus de Marcelle, Racines (balade en 5 & 7 temps), révèlent une ascension aromatique subtile et parfaitement étudiée. Hommage à la Méditerranée, aux étangs de Camargue puis à l'Aveyron pour les produits bruts. Condiments et algues viennent souligner chaque plat.

Les notes agrumes venues du Roussillon, alliées à de puissantes épices, ponctuent ces voyages gustatifs. La carte des vins propose des accords sur mesure grâce à l'exceptionnelle cave du domaine qui dévoile ses 2 000 références, notamment certaines cuvées, plus singulières, venues de l'étranger.



PISCINE, RESTAURANT ET BAR

C'est à la Plage, à l'abri de l'effervescence urbaine, au bord d'une splendide piscine à débordement, parée de transats et de sunbeds, surplombant sur le vignoble, le restaurant, le bar, les espaces lounges et l'espace piscine prônent l'art de la relaxation festive.



LA PLAGE
VERCHANT





Proposant une sélection riche de mises en bouche savoureuses, La Plage est le lieu idéal où se retrouver. Le bar de La Plage, qui s'ouvre sur les vignes et sur un terrain de pétanque crée une ambiance propice à la détente et à la convivialité.



Une partition unique, hymne à l'art de vivre et au temps retrouvé.

Au coeur de son majestueux parc, paré des floraisons, le Domaine de Verchant célèbre l'été autour de festivités.

Les hôtes auront l'occasion de savourer un florilège de plaisirs autour d'une nouvelle carte à chaque saison :

dégustation de vins de la propriété et de la région, découverte des cocktails signatures, accompagnés d'une cuisine ensoleillée composée de tapas gourmandes et raffinées.

ALEXANDRE CAILLAUD

Chef Exécutif, généreux et passionné

Alexandre Caillaud fait ses humanités culinaires dans de prestigieux établissements auprès de chefs d'exception comme Vincent Arnould, MOF 2007, Patrick Orly, l'étoilé de Béziers ou le discret et fabuleux Alain Chapel, mentor d'Alain Ducasse, de Joël Robuchon, de Jacques Pourcel et de bien d'autres. Quant aux bibles de cuisine, rédigées par Escoffier, Bocuse, Pic, Point ou Blanc, elles trônent sans égal et de manière permanente sur sa table de chevet.

Chaque étape se révèle initiatique. *« Vincent Arnould m'a véritablement éduqué le palais et à la subtilité des goûts ; Michel Loustau à Montpellier, c'est l'exigence et la façon de tenir son poste ; Monsieur Jousse chez Alain Chapel m'a transmis les bases de la cuisine moderne et vertueuse ainsi que la rigueur dans la conservation des produits, comme par exemple les feuilles de cardes lavées puis posées entre deux linges à l'abri de la lumière ; les pigeons nettoyés et parfaitement alignés dans la chambre froide sur une plaque de marbre. J'ai aussi le souvenir de la réalisation de fonds de sauce demi-glace avec trois jours et nuits de cuisson et deux en réduction, conservé au final dans des boudins de boyaux d'agneaux. Imaginez cette folle concentration aromatique ! »*

Des gestes, des habitudes maintes fois répétées et un travail engagé où les heures ne se comptent plus, autant d'éléments fondateurs d'une technique rigoureuse qui va permettre à cet esprit créatif de s'élancer.



LE POTAGER

De la terre à l'assiette

Au cœur de son parc classé, le potager du Domaine de Verchant offre à ses visiteurs une expérience à la fois bucolique et gastronomique, orchestrée par le talentueux Chef Alexandre Caillaud.

Ce potager remarquable, s'étendant sur 2 000 m², repose sur une terre riche d'une histoire de 200 ans, reconnue et classée par les agronomes parmi les monuments historiques. Plus de 50 variétés de légumes, fruits et herbes aromatiques y sont cultivées en agriculture biologique, enrichissant les menus des deux restaurants du domaine. À chaque saison, la fraîcheur et la traçabilité de ces produits subliment les créations du Chef, garantissant une excellence gustative unique.

Depuis cet été, le potager s'ouvre également aux hôtes extérieurs, leur permettant de découvrir ce lieu d'exception et de repartir avec des paniers garnis des plus beaux légumes et fruits de saison.





LE SPA

VERCHANT



UN SPA



Inspiré des plus beaux voyages

Le Spa Verchant est l'ultime raffinement du Domaine de Verchant. Un espace exclusif dédié au bien-être et à la remise en forme, unique dans la région montpelliéraine. Inspirés par la visite des plus beaux spa du monde, l'atmosphère et les soins proposés synthétisent les meilleures expériences vécues par les propriétaires des lieux.

Conçu par Brigitte Dumont de Chassart, Le Spa prolonge sur 2000m² les qualités d'accueil et de séjour de l'hôtel, et ouvre plus largement les portes du Domaine aux nouveaux membres de son Club Privé. Ils pourront y profiter, de 7h à 21h tous les jours de la semaine, des équipements TechnoGym sur 400m² et d'une large carte de soins.

TRANSITION ENERGETIQUE

Un établissement avant-gardiste

Le Domaine de Verchant devient véritablement novateur en proposant à ses clients une offre unique sur le marché : 6 vélos à hydrogène «ALPHA» de Pragma Mobility. Il devient ainsi le premier établissement français à proposer ce type de service.

Ainsi, le Domaine de Verchant deviendra également le premier établissement Relais & Châteaux à être 100% autonome sur sa mobilité légère : de la production à la consommation en circuit court. Hôtelier et acteur engagé via cet investissement majeur, le Domaine de Verchant se positionne en pionnier de l'hydrogène avec ce service inédit pour satisfaire ses hôtes en quête de voyages plus responsables et respectueux de l'environnement. Ainsi, les nombreux adeptes des balades dans le vignoble pourront s'y déplacer au guidon de ces vélos à hydrogène pour découvrir les somptueux paysages languedociens au milieu des vignes.





UN VIGNOBLE D'EXCEPTION

L A C A V E

V E R C H A N T





Une splendeur oubliée

Parce que le vin n'est pas un sujet pour les amateurs, les propriétaires du Domaine de Verchant ont choisi de confier leur vignoble à de véritables professionnels, capables de tirer le meilleur parti du terroir.

Dans ce terroir aux galets arrondis, typique du terroir de la Méjanelle, le vignoble embrassé par le soleil du sud profite à la fois des vents de mistral et des brises marines. Sur l'ensemble du Domaine de 18 hectares, des vignes anciennes côtoient des juniors plus récemment plantés. Treize hectares étaient à l'origine plantés de merlot, grenache et syrah. Cela a été suivi par un autre 1,5 hectare de syrah et un demihectare de Roussanne, et un hectare de Marsanne. Certaines parcelles ont été plantées en herbe afin de contrôler les rendements, et la santé des vignes est assurée par une politique durable et respectueuse de l'environnement, garantissant une excellente récolte.



LES VINS

DU DOMAINE DE VERCHANT

Trois rouges de caractère complémentaire, un rosé à la robe « pétale de rose » et un nouveau blanc, créés en 2005, forment la gamme du Domaine de Verchant.

Blanc "1582" - 2019

*Marsanne, Roussanne, Vermentino,
Viognier Notes de miel et de fleurs blanches*

Rosé "1582" - 2019

*Grenache, Syrah
Notes florales et fruitées*

Rouge "1582" - 2018

*Merlot, Syrah
Fruits rouges et cacao*

Cuvée Marcelle Rouge - 2017

*Syrah, Grenache
Tanin mêlé de fruits rouges et de vanille*

Cuvée Quintina –

**2017 Grenache,
Syrah Épice et vanille**



Plus de 2 000 références de vins du Domaine et de régions sont à retrouver dans les caves et au caveau-boutique.



PRIVATISATION
DU DOMAINE

ÉVÉNEMENTS

VERCHANT



Le calme du Domaine en fait aussi un lieu de privatisation privilégié, grâce à son business center performant. Trois salles de réception sont à disposition des entreprises et particuliers. Pour organiser des séances de travail, des soirées de gala, des anniversaires... les espaces privatifs offrent tous les équipements numériques nécessaires ainsi qu'une vue sur le parc et le vignoble.



La petite salle de l'Orangerie de l'hôtel pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes, les salles du Grand Chai et la salle de prestige (jusqu'à 500 personnes), sont idéales pour l'organisation de mariages, de séminaires ou de cocktails. Pour vivre tous ces événements en grand et les rendre mémorables, le Domaine de Verchant dispose non seulement d'un cadre enchanteur mais aussi de services minutieux et personnalisables. Quant au parc, il se prête aisément aux cérémonies les plus inoubliables.

Le Domaine de Verchant est devenu, en **2010**, le premier hôtel 5 étoiles de la région Languedoc-Roussillon. Il a ainsi activement contribué à la mise en valeur de sa région et de développer le tourisme au niveau local.

En **2013**, il rejoint la prestigieuse association Relais & Châteaux. Une reconnaissance qui a permis au Domaine d'acquérir une légitimité supplémentaire au regard de son patrimoine et de son histoire.

En **2024**, le Domaine de Verchant a été distingué par la Clef MICHELIN. Le Guide MICHELIN s'attache à mettre en valeur les restaurants offrant les plus belles expériences culinaires, aujourd'hui, il franchit une étape importante en créant une distinction similaire pour les hôtels et les hébergements : la Clef MICHELIN.



Ces trois distinctions ont également permis au Domaine de Verchant, affilié Virtuoso de se positionner comme faisant partie du fleuron de l'hôtellerie de luxe en France et dans le monde.





CONTACT

Bureau de Presse Pascale Venot

Jezabel Nogaro

+33(0)6 61 99 43 09

jezabel@pascalevenot.fr



www.domainedeverchant.com

Boutique :
boutique.domainedeverchant.com