Œnotourisme

Œnotourisme dans les vignes de Puisseguin, à la Villa Héloïse

Par Peter SACHT

• L'odyssée des amateurs de grands crus et des voyageurs en quête de calme absolu

À quelques minutes du village de **Saint-Émilion**, la **Villa Héloïse** cultive une certaine idée du luxe discret, à **Puisseguin**. Cette adresse confidentielle conjugue raffinement, sérénité et excellence dans un paysage composé de vignes ondulantes où le temps semble ralentir. Baptisée du prénom de l'une des filles de **Didier et Olivia Le Calvez**, ce lieu de villégiature a été pensé comme un nouveau cru à révéler. Il jouxte l'une familiale de **Château Clarisse**, un domaine réputé pour ses grands crus qui lance son club œnotouristique.

Une adresse exclusive à Puisseguin

Ici, tout respire le goût juste, la douceur et l'attention portée aux détails. Né en Dordogne, Didier Le Calvez connaît les codes du luxe. Sa carrière l'a conduit au sommet des palaces parisiens, où il dirigea le George V, le Bristol, le Plaza Athénée et La Réserve. Aux côtés de cette virtuose du prestige, nourrice de Vignobles & Découvertes, un label attribué aux établissements remarquables, il a développé un savoir-faire unique, fait de sur-mesure avec ses autres hôtels de la région. Aujourd'hui, il évolue au sein de son groupe de construction et de gestion d'hôtels, Bé Management.

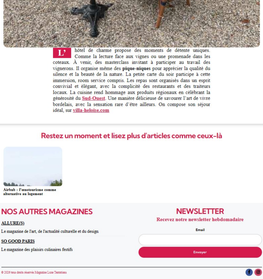
Esprit campagne chic avec vue sur l'horizon

Cette culture de l'excellence unique la Villa Héloïse, dans une ambiance très Ralph Lauren. La propriété se vit comme un havre de paix intimiste. Chaque espace invite à la décontraction. Les matières naturelles dialoguent avec des lignes sobres et élancées. La décoration intérieure, signée par l'épouse du propriétaire, mêle confort et élégance. Les 6 suites offre 4 chambres luxueuses, ouvertes sur les vignes environnantes. Elles portent toutes des noms de cépages et bénéficient de produits d'accueil Caudalie. Petit plus enchanté, tous d'entre elles, appelées « saint Jean-être », abritent un sauna et une baignoire balnéo.

Une destination à part dans le Bordelais

Le mobilier privilégie le grand confort sans sacrifier le style. Les tonalités douces prolongent l'impression d'apaisement qui donne envie de s'ancrer dans cette destination à part entière. L'immersion complète dans l'univers du vin passe par le vignoble immédiat de Château Clarisse, le domaine qui marché naturellement l'expérience. Derrière une signature de l'appellation Puisseguin-Saint-Émilion, le vignoble séduit par ses grands vins élégants et précis.

Dégustations en forme de voyage sensoriel



Les vignerons expliquent ses parcelles argilo-calcaires lors de visites privées. Avec des dégustations commentées qui révèlent toute la personnalité des cuvées maison qui cultivent une approche respectueuse de la biodiversité et des équilibres naturels pour donner naissance à des vins vibrants et purs. Les amateurs apprécient particulièrement la cuvée Vieilles Vignes, véritable vin de garde qui fait le bonheur des grandes tablées de gastronomie. Le Clarisse Chardonnay surprend également par sa fraîcheur et sa finesse.

Pique-niquer dans les vignes de Puisseguin

Le hôtel de charme propose des moments de détente uniques. Comme la lecture face aux vignes ou une promenade dans les coteaux. Mais aussi des pique-niques gourmands à déguster en toute sérénité. Il suffit de réserver un panier pique-nique pour apprécier la qualité du silence et la beauté de la nature. La petite carte du soir participe à cette immersion, sous service complet. Les repas sont organisés dans un esprit convivial et élégant, avec la complicité des restaurants et des traiteurs locaux. La cuisine rend hommage aux produits régionaux en célébrant la généreuse du Sud-Ouest. Une manière délicieuse de savourer l'art de vivre bordelais, avec la sensation rare d'être ailleurs. On compose son séjour idéal, sur villa-heloise.com.

Restez un moment et lisez plus d'articles comme ceux-là

Airbnb : l'accusation venue directement au logement

NOS AUTRES MAGAZINES

ALL STRIPS
Le magazine de l'art, de l'actualité culturelle et du design.

SO GOOD PARIS
Le magazine des plaisirs culinaires fiorelli.

NEWSLETTER
Recevez notre newsletter hebdomadaire
Email
S'inscrire