

Francia



ROUTES DU BONHEUR Borgogna: tra abbazie e vigneti

Un'antica abbazia trasformata in una dimora Relais & Châteaux, alcune delle migliori annate di vino al mondo, enoteche conviviali ricche di bottiglie pregiate e il ricordo tenace dell'Ordine dei Cistercensi: quest'area della Borgogna è la culla di numerose culture, e i suoi «climi» sono ormai parte del Patrimonio Unesco. Il viaggio prosegue a bassa velocità lungo la Côte de Nuits. Si intravedono i tetti colorati dell'Hotel Dieu di Beaune, le vestigia di Cluny o il villaggio medievale di Brancion. Più lontano, il sud della Borgogna annuncia altri tesori: la Bresse, che vi trasporterà verso mercati e sapori indimenticabili...

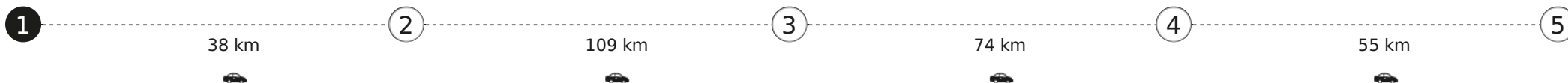


5 NOTTI
da
US\$ 1 477,26*

Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 12/07/2025, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombre de nuits indiqué sur cette page par établissement, hors activités conseillées, hors établissements non réservables en ligne et hors restaurants.

** Prix d'un appel local.



1 LA BUSSIÈRE-SUR-OUCHÉ — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Abbaye de la Bussière

Hotel e ristorante in un parco. Il parco di questa abbazia Cistercense del XII secolo, che ha un lago e un orto botanico, è segnato da una lunga tradizione di umiltà, di pace e ospitalità, e trasuda quiete. Magnificamente restaurata dalla famiglia Cummings, l'Abbaye de la Bussière spicca per la sua architettura discreta all'esterno e spettacolare all'interno, la cui decorazione integra antichi affreschi scoperti durante la ristrutturazione dell'edificio. Pezzi d'antiquariato e tessuti di seta creano un ambiente delicatamente sofisticato, di un'eleganza sobria. Potrete cenare in uno scenario cattedralizio e gustare le delizie di una carta dei vini che offre il meglio della Borgogna.

Chiusura settimanale :

Hotel: lunedì e martedì (dal 1° novembre al 31 marzo) (bassa stagione). Ristorante principale: lunedì e martedì. "Bistrot des Moines": cena dal mercoledì al domenica e domenica pranzo.



Membro Relais & Châteaux dal 2007
19 Rue de Saint-Aubin
21360, La Bussière-sur-Ouche
(Côte-d'Or)

Nei pressi della dimora

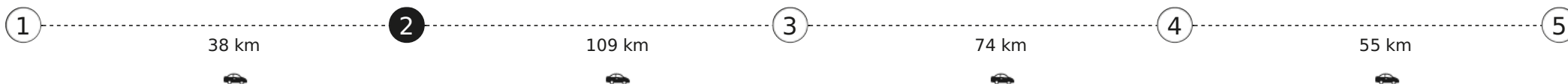
- L’abbazia di Cîteaux



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



2 LEVERNOIS/BEAUNE — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Hostellerie de Levernois

Hotel e ristorante nei vigneti. Sulle rive della Bouzaize si erge una bella dimora borghese con un elegante giardino alla francese e un maestoso parco di sette ettari dagli alberi centenari. Questa struttura ricca di fascino unisce alla perfezione tradizione e modernità, al cuore del prestigioso vigneto della Côte de Beaune. Nel ristorante gastronomico lo chef propone una cucina tradizionale rivisitata secondo il gusto attuale. L'orto consente di elaborare un menù semplice e delizioso nel Bistrot du Bord de l'Eau, ospitato dalle antiche cucine del 1750. Nella cantina, infine, più di 1000 etichette tra i vini più prestigiosi della Borgogna.

Chiusura settimanale :

Ristorante principale: pranzo, salvo domenica, martedì sera, mercoledì sera (dal 4 settembre al 30 giugno), pranzo (dal 1° luglio al 31 agosto). "Le Bistrot du Bord de l'Eau": aperto tutti i giorni.



Membro Relais & Châteaux dal 1991
15 Rue du Golf
21200, Levernois/Beaune
(Côte-d'Or)

Nei pressi della dimora

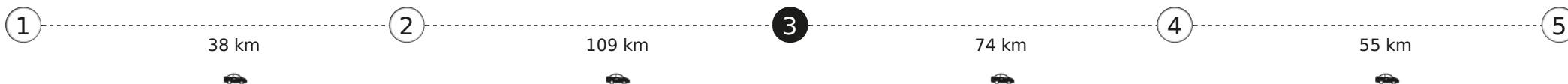
- Partecipare alle aste degli Hospices de Beaune



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



3 CHAROLLES — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Maison Doucet

Hotel e ristorante in un borgo. La Maison Doucet è la casa d'infanzia dello chef Frédéric Doucet, che ha ereditato dai suoi genitori la passione per la gastronomia della Borgogna e per il settore alberghiero. Varcate la soglia di questa dimora di carattere nel cuore della graziosa cittadina di Charolles, la “piccola Venezia del Charolais”, per concedervi una pausa autentica e raffinata. Situata a 50 km da Mâcon, la struttura offre l'atmosfera accogliente di una residenza familiare, in cui si è liberi di muoversi tra gli ambienti, cucina compresa. Il ristorante della Maison Doucet, che si apre su un giardino incantevole e una piscina riscaldata, è in armonia con i piatti della sua cucina: sobrio, elegante e conviviale. Molto legato alla sua terra, lo Chef sublima i migliori ingredienti locali e di stagione. I suoi piatti dai sapori inconfondibili mirano all'essenziale: l'emozione e il piacere condiviso. La passione per il territorio si riflette nella decorazione delle camere, il cui comfort contemporaneo è impreziosito da oggetti di antiquariato locale.



Membro Relais & Châteaux dal 2016
2 Avenue de la libération
71120, Charolles
(Saône et Loire)

Nei pressi della dimora

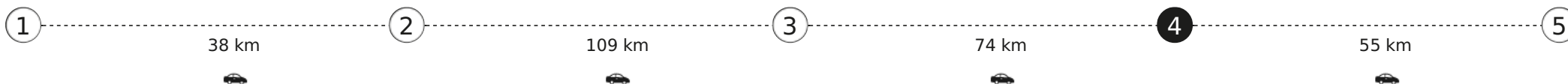
- Brancion, gioiello medievale



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



4 VONNAS — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Georges Blanc Parc & Spa

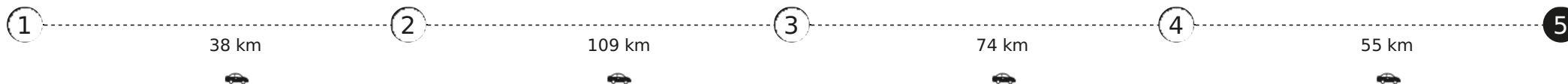
Ristorante e hotel in un borgo. A Vonnas, Georges Blanc, Chef e imprenditore visionario, ha fatto ristrutturare la locanda dei bisnonni e costruito un vero e proprio villaggio gastronomico in riva al fiume. In famiglia, lo Chef reinventa incessantemente il territorio di Bresse, con creazioni quali la crepe di Vonnas al salmone e al caviale, o l'emblematico pollo di Bresse al foie gras. Si può anche visitare su richiesta una delle cinque più belle cantine al mondo, con più di 135.000 bottiglie eccezionali. Scoprite una spa da sogno, su una superficie di circa cinque ettari, un nuovo spazio acquatico che costeggia uno stagno e un grande giardino all'inglese e si illumina al calare della notte.

Chiusura settimanale :

Ristorante gastronomico: pranzo dal lunedì al giovedì, lunedì sera, martedì sera. "L'Ancienne Auberge": aperto tutti i giorni.



Membro Relais & Châteaux dal 1972
Place du Marché
01540, Vonnas
(Ain)



5 BAGNOLS — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Château de Bagnols

Hotel e ristorante nei vigneti. Lo Château de Bagnols, fortezza esaltata da otto secoli di Art de vivre francese, domina il vigneto del Beaujolais. 1217, come l'anno in cui tutto ha avuto inizio, l'anno da cui prende il nome questo ristorante adornato da un monumentale camino gotico. Jean-Alexandre Ouaratta, chef esperto, crea una cucina essenziale e colorata per esaltare le ricchezze del territorio delle montagne del Lyonnais. Il castello è un viaggio nella storia attraverso un complesso di appartamenti luminosi e riccamente decorati da affreschi, tappezzerie e camini d'epoca. La cantina è stata trasformata utilizzando il legno per un design di grande contemporaneità, mentre le suite che profumano di campagna si affacciano su un rigoglioso giardino alla francese.



Membro Relais & Châteaux dal 2016
118 Place de la Mairie
Le bourg
69620, Bagnols
(Rhône-Alpes)