

CHÂTEAU
LA
COSTE

SAISON 2020

*TOUS LES ARTS RÉUNIS
AU CŒUR D'UNE EXPÉRIENCE UNIQUE*



Endroit intimiste et unique composé de 28 Villas Suites, dont dix avec piscine privée, d'un spa, d'un bar et d'un restaurant aux saveurs provençales et de saison disponible sur quatre lieux différents : Louison, le Salon, la bibliothèque et le jardin. La Villa incite les esthètes à la détente et à la douceur de vivre.

Combinant harmonieusement dans de généreux espaces bois clairs, marbres et pierres brutes, les Villas Suites jouent de l'ombre et de la lumière méditerranéenne, unissant le bleu du ciel et celui des piscines, et offrant à perte de vue un environnement serein mêlant montagnes du Lubéron, vignes et œuvres d'art.

Cette invitation perpétuelle au délassement a été distinguée de multiples fois depuis l'ouverture de la Villa La Coste en février 2017 : Andrew Harper's Hideaway of The Year (destination favorite), Gold List 2018 du magazine Condé Nast Traveler, « Meilleur Hôtel 2018 » pour le club de voyage de luxe britannique Mr. & Mrs. Smith.

VILLA LA COSTE

*SAVOURER L'INSTANT, SE RECHARGER
EN ÉNERGIE CRÉATIVE ET RETROUVER
L'ESSENTIEL.*





CHATEAU LA COSTE



*TOUS LES ARTS
RÉUNIS AU CŒUR
D'UNE EXPÉRIENCE
UNIQUE*

Au cœur de la Provence, entre Aix-en-Provence la raffinée et le grandiose Parc National du Lubéron, le Domaine Château La Coste propose une expérience unique au cœur d'un vignoble de 130 hectares.

Unir tous les arts en un même lieu, où la créativité peut s'exprimer en toute liberté, est la raison d'être de Château La Coste : vins, arts, architecture, gastronomie et bien-être rendent la destination unique.

Un parcours de 30 œuvres contemporaines majeures installées en plein air, un centre d'art conçu par Tadao Ando, une Galerie signée Jean-Michel Wilmotte et un Pavillon de la Photographie imaginé par Renzo Piano font vivre le Domaine à l'heure des arts et de l'architecture tout le long de l'année. Le restaurant Francis Mallmann autour de l'art du feu, la Terrasse ainsi que le restaurant du Centre d'Art ajoutent les nourritures terrestres au plaisir de la découverte.

Au cœur des vignobles, où l'architecture des chais se mêle au paysage et unit technologies conte et traditions viticoles ancestrales, les vins Château La Coste reflètent l'âme du lieu, tel le Rosé Coteaux d'Aix-en-Provence, aux notes de fruits blancs et touches de fruits rouges à la pointe minérale, d'une grande finesse d'expression.

Dans cet environnement exceptionnel, l'hôtel Villa La Coste et son spa, unissent le corps et l'esprit en apaisant les sens.





Château La Coste s'est bâti autour d'un projet viticole singulier : Grenache, Syrah, Cinsault, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon Blanc et Cabernet-Sauvignon y sont cultivés en adéquation avec les principes biodynamiques qui sauvegardent l'essence des sols et selon les règles du label « Agriculture Biologique », qui reconnaît le respect des terres ainsi que les méthodes, en parfaite harmonie avec la nature.

Conçus par Jean Nouvel, le chai de vinification et la cuverie évoquent par leur position dans le vignoble et par leur architecture semi-sphérique la serre et les hangars agricoles typiques des exploitations du sud de la France. Ce chai gravitationnel en tôle ondulée d'acier respecte la fragilité et la complexité du travail de vinification, en évitant l'usage de pompe : unissant traditions séculaires et nouvelles technologies, il unit la vigne méditerranéenne et le savoir-faire humain en perpétuelle évolution.

Château La Coste rosé ou blanc, Les Pentes douces Blancs et Grand Vin Rosé : les cuvées de Château La Coste ont toutes leur unicité et leur charme. Sur place, dégustations et ateliers du vin (apprentissage des méthodes de vinification, initiation aux arômes et à la dégustation du vin) permettent une immersion totale dans l'univers viticole du Domaine.



VINS & VIGNOBLE



*ARCHITECTURE ET ART CONTEMPORAIN
S'ENTREMÊLENT AU PAYSAGE
PROVENÇAL DU CADRE INTIMISTE
DE CHÂTEAU LA COSTE DANS UNE
EXPÉRIENCE DE CONTEMPLATION
À NULLE AUTRE PAREILLE.*

Plus de 30 œuvres majeures sont installées à ciel ouvert sur l'ensemble du Domaine, surgissant d'entre les forêts de chênes et de pins centenaires ou entourées de fleurs de champs et de vignoble. Les artistes contemporains ont eux-mêmes choisi le lieu le plus en affinité avec leur œuvre, afin qu'elle vive et évolue au fil des saisons. Un parcours qui apporte bonheur des sens et paix de l'esprit aux amateurs d'art et aux amoureux de la nature.

« Komorebi », une œuvre de Kengo Kuma inspirée par l'architecture traditionnelle japonaise, a rejoint cette année les œuvres en liberté. Construite en bois d'ipé (dit aussi « noyer brésilien »), cette sculpture dont le nom signifie « les rayons de soleil passant au travers des arbres » illustre la volonté d'organiser l'espace selon les principes chers à l'un des plus influents représentants de l'architecture contemporaine, qui s'est entre autres illustré par les jardins japonais de Portland, le Conservatoire Darius Milhaud à Aix-en-Provence et l'Olympic Stadium de Tokyo actuellement en construction. En superposant acier et bois, l'œuvre réussit à s'imposer tout en conservant une certaine apesanteur, jouant avec la lumière naturelle pour gagner en transparence et fragilité.

ARTS ET ARCHITECTURE







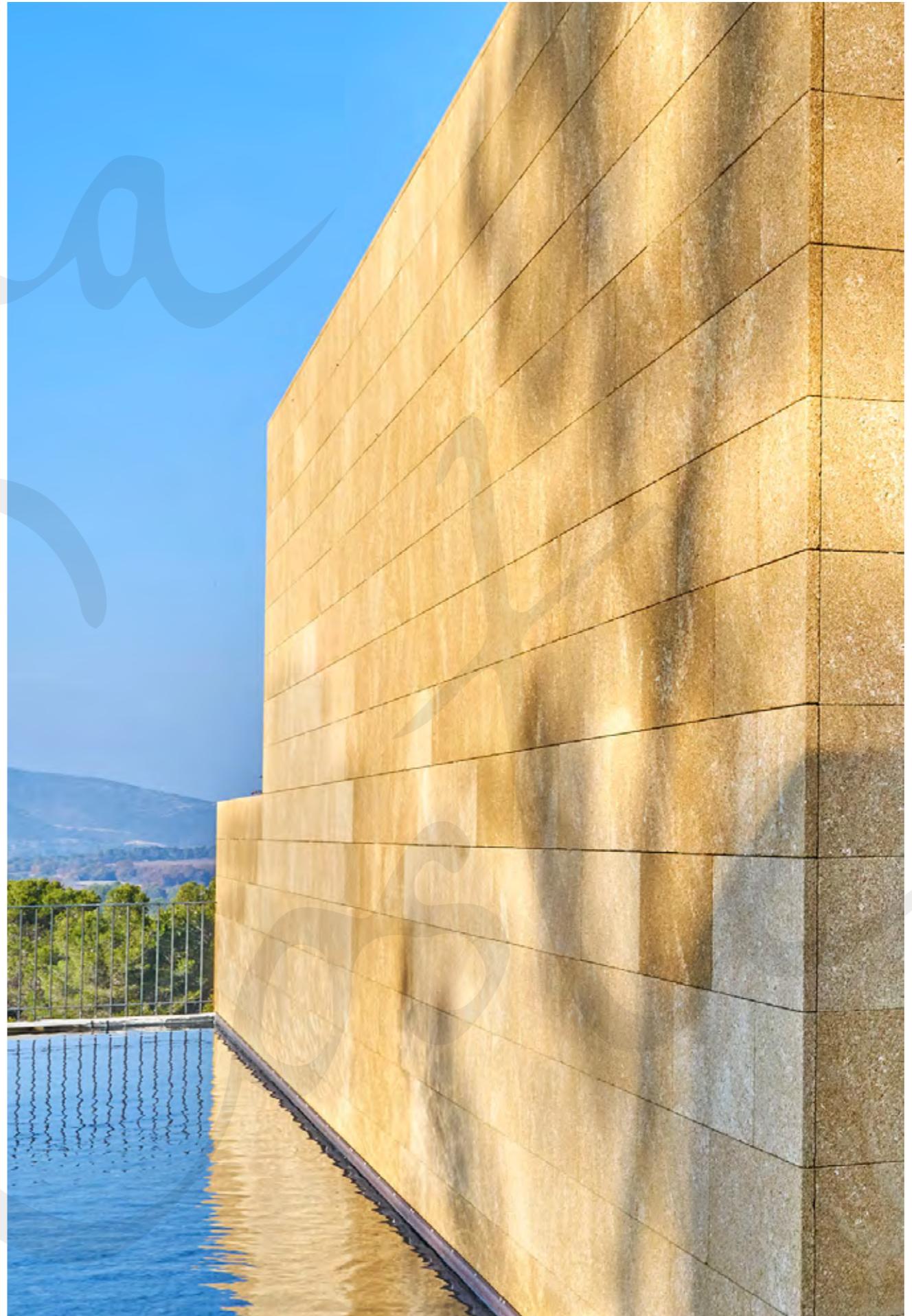
Louise BOURGEOIS, *Crouching Spider*, 2007



Tadao ANDO
Louis BENECH
Louise BOURGEOIS
Alexander CALDER
SOPHIE CALLE
Tracey EMIN
Franck O. GEHRY
Liam GILLICK
Andy GOLDSWORTHY
GUGGI
Carsten HÖLLER
Jenny HOLZER
Per KIRKEBY
Kengo KUMA
Paul MATISSE
Tastuo MIYAJIMA
Larry NEUFELD
Jean NOUVEL
Jean-Michel OTHONIEL
Jean PROUVÉ
John ROCHA
Sean SCULLY
Richard SERRA
Tom SHANNON
Michael STIPE
Hiroshi SUGIMOTO
TUNGA
Lee UFAN
Ai WEIWEI
Franz WEST

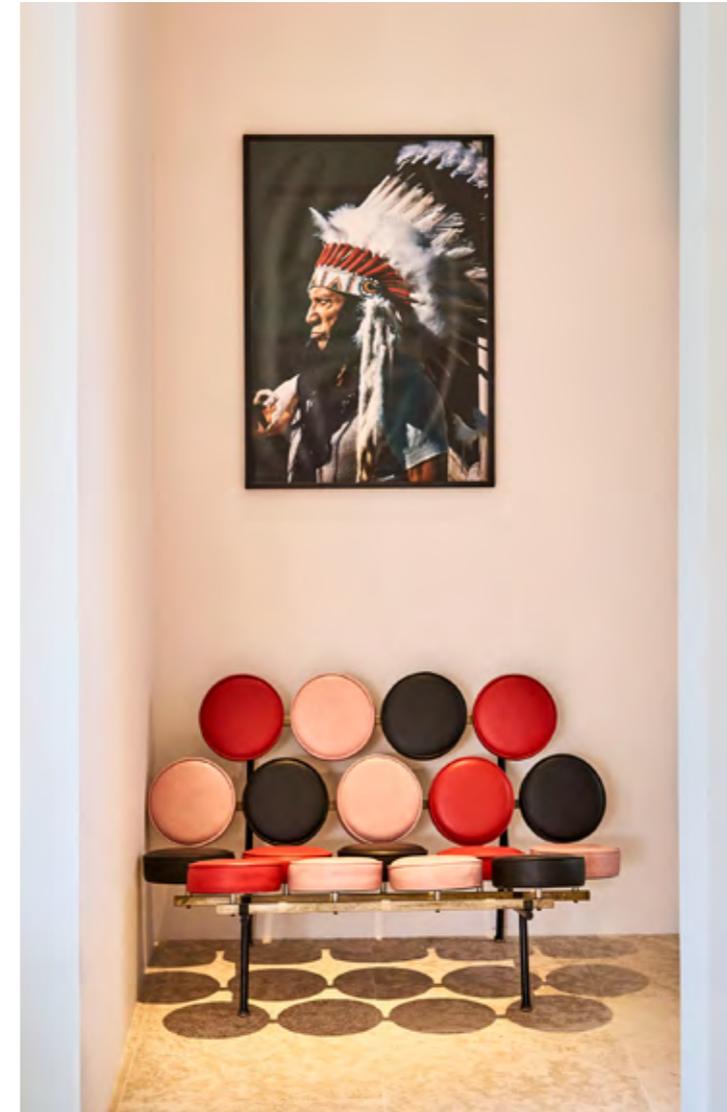
LES ARTISTES

VC

























POUR QUE L'ESCALE SOIT PLUS QUE PARFAITE, VILLA LA COSTE S'EST ADJOINT UN SPA, PENSÉ PAR LE CÉLÈBRE ARCHITECTE HONK-KONGAIS ANDRÉ FU.



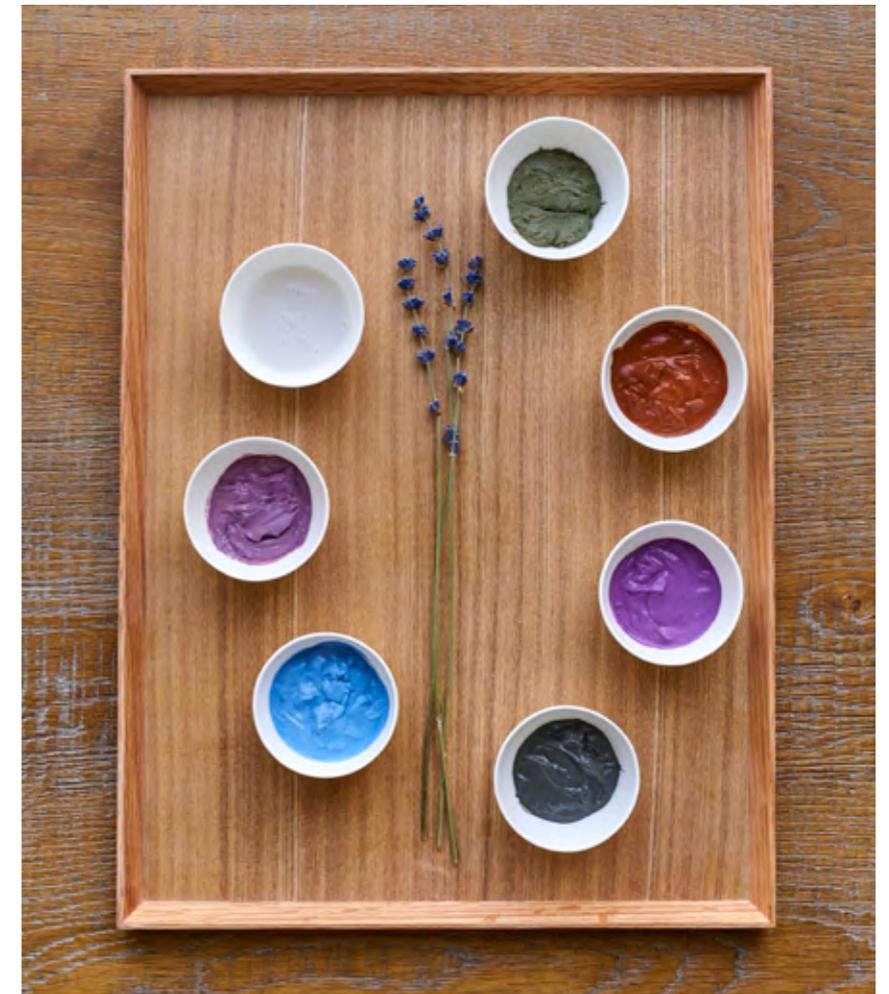
Le chêne blond, la pierre naturelle, le marbre, la lumière du jour tout concourt à y créer une atmosphère sereine, zen. Et, la grande photo de Picasso en peignoir jaune, souriant, l'œil espiègle, donne le ton : unique, exclusif, annonçant la couleur ou plus exactement les couleurs celles de la terre alentour, des fleurs, des minéraux, des sels qui entrent dans la composition des produits.







CHACUNE DES CABINES LUMINEUSES
DISPOSE D'UNE SALLE DE BAINS
PRIVÉE ET LES DOUBLES D'UN
JARDIN EXTÉRIEUR POUR ÊTRE EN
COMMUNION AVEC LA NATURE,
Y PUISER SON ÉNERGIE





Francis Mallmann

Provence

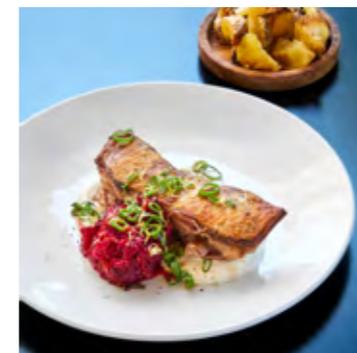
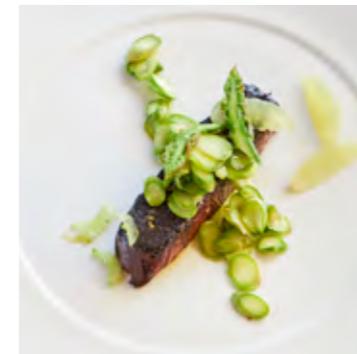
Maître du feu internationalement reconnu pour sa redécouverte de techniques ancestrales, le chef argentin Francis Mallmann a naturellement imaginé son premier restaurant européen au cœur de Château La Coste.

Car s'il est argentin, c'est bien en France qu'il s'est formé auprès des plus grands : Alain Senderens, Raymond Oliver, Alain Chapel... En mettant de côté la cuisine académique traditionnelle, le chef a choisi d'explorer l'art du feu, utilisant son enfance pour réinventer sa cuisine.

Four à bois et dôme de feu permettent de déployer 7 techniques de cuisson. Ici, il ne s'agit pas d'un barbecue, mais de la redécouverte des cuissons originelles, magnifiant goûts et textures.

Carré de porc de Provence, entrecôte de blonde de Galice, morcilla (boudin noir maison), mais également chou fumé caramélisé, oranges rôties et betteraves à la braise prennent ici des saveurs inédites. Sous ses apparences simples, la cuisine de Francis Mallmann reflète les siècles d'expérience de la cuisson au feu, en renouant avec un art quasi-disparu qu'il a su raviver en un festin joyeux.







La Bastide
© Andrew PATTMAN



Tadao ANDO, Centre d'Art, 2011
© Simon SCWHYZER



Jean NOUVEL, Cuvée, 2008
© Château LA COSTE



Tadao ANDO, Centre d'Art, 2011
© Andrew PATTMAN



GUGGI, Camix Meus Inebrians, 2009
© Andrew PATTMAN



Alexander CALDER, Small Crinkly, 1976
© Andrew PATTMAN



Sean SCULLY, Wall of Light Cubed, 2007
© Andrew PATTMAN



Louise BOURGEOIS, Crouching Spider, 2007
© Andrew PATTMAN



Tadao ANDO, Centre d'Art, 2011
© Simon SCWHYZER

EN PRATIQUE

CHÂTEAU LA COSTE

2750 Route de la Cride
13610 Le Puy S^m Réparade
Tél.: 04 42 50 50 00
www.chateau-la-coste.com

RESTAURANT FRANCIS MALLMANN

Mercredi au Samedi : Dîner 19h - 21h30
Du Vendredi au Dimanche : Déjeuner 12h- 15h
Le restaurant est fermé le Dimanche soir
/ le Lundi soir / Le Mardi soir.

VILLA LA COSTE

Tarifs à partir de 600€/nuit
www.villalacoste.com

LE RESTAURANT

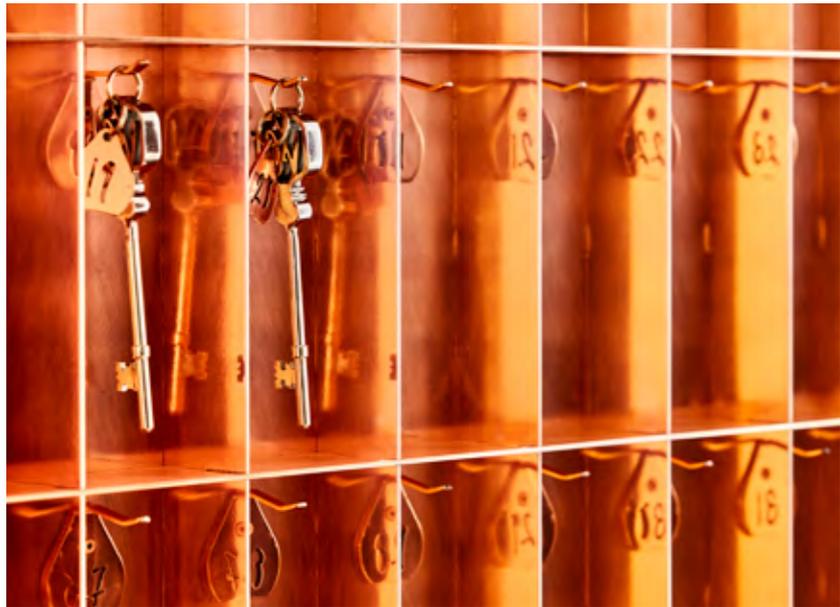
Louison, le Salon, la bibliothèque et le jardin.
Menu à la carte disponible 7/7j
Tous les dimanches : Brunch 65 € par personne
et 35 € pour les enfants.
Tous les jours : Appertivo servi au bar

LE SPA

Massage 60 min : 130 euros
Massage 90 min : 180 euros
Soin du visage 60 min : 130 euros
Soin des mains/pieds : 90 euros
Déjeuner et Spa :
1 heure de soin (massage ou soin visage)
et déjeuner au Restaurant : 170 euros
Ouvert 7/7 de 9h00 à 19h00

CONTACTS PRESSE SHORTCUT RP

Catherine BIENVENU
c.bienvenu@shortcut.fr
Tél. : 01 53 58 99 50
Hayat R'GHIF
h.rghif@shortcut.fr
Tél. : 01 53 58 99 78






CHÂTEAU
LA COSTE

Villa
la Coste

Francis Mallmann

Provence