



ROUTES DU BONHEUR Borgoña: entre abadías y viñedos

Una antigua abadía transformada en Relais & Châteaux, algunos de los mejores vinos del mundo, bares agradables llenos de botellas admirables, y el permanente recuerdo de la orden cisterciense. Esta parte de Borgoña es la cuna de muchas culturas, y sus viñedos son patrimonio de la Unesco. El viaje transcurre a poca velocidad a lo largo de la Côte de Nuits. Verá los tejados de colores de los Hospicios de Beaune y los restos de Cluny o de Brancion, un pueblo medieval. Y más lejos, al sur de Borgoña, tienen otras riquezas: en Bresse disfrutará de mercados y sabores inolvidables.



1 LA BUSSIÈRE-SUR-OUCHE — 1 NOCHE

(1 propiedad)

Abbaye de la Bussière

Hotel y restaurante en un parque. Dotada de un lago y un jardín botánico, la finca de esta abadía cisterciense del siglo XII está imbuida de una larga tradición de humildad, paz y hospitalidad; aquí se respira tranquilidad. Magníficamente restaurada por la familia Cummings, la abadía de la Bussière destaca por su arquitectura, sutil en el exterior y espectacular en el interior, que incluye los antiguos frescos descubiertos durante la renovación del edificio. Muebles antiguos y sedosas telas crean un ambiente de discreta sofisticación y elegancia pura. Deguste una cena en un entorno inspirado en el de una catedral y disfrute de una carta de vinos que ofrece lo mejor de Borgoña.

Descanso semanal :

Hotel: lunes y martes (del 1º de noviembre al 31 de marzo) (temporada baja). Restaurante principal: lunes y martes. "Bistrot des Moines": cena de miércoles a domingo y domingo mediodía.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2007
D33
21360, La Bussière-sur-Ouche
(Côte-d'Or)

Cerca de la propiedad

- La abadía de Cîteaux



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local

1

38 km

2

109 km

3

74 km

4

55 km

5

2 LEVERNOIS/BEAUNE — 1 NOCHE

(1 propiedad)

Hostellerie de Levernois

Hotel y restaurante en un viñedo. A orillas del río Bouzaize se alza una bonita casa burguesa con un elegante jardín de estilo francés y un parque majestuoso de seis hectáreas con árboles centenarios. Este establecimiento colmado de encanto conjuga elegantemente tradición y modernidad en el corazón del prestigioso viñedo de la Côte de Beaune. En el restaurante gastronómico, el chef actualiza la cocina tradicional al gusto de hoy. El huerto permite elaborar una carta sencilla y deliciosa en el Bistrot du Bord de l'Eau, albergado en las antiguas cocinas que datan de 1750. En la bodega, más de 1000 referencias de los vinos más prestigiosos de Borgoña.

Descanso semanal :

Restaurante principal: almuerzo, salvo domingo, martes noche, miércoles noche (del 4 de septiembre al 30 de junio), almuerzo (del 1º de julio al 31 de agosto). "Le Bistrot du Bord de l'Eau": abierto todo los días.



Miembro de Relais & Châteaux desde 1991
 Rue du Golf
 21200, Levernois/Beaune
 (Côte-d'Or)

Cerca de la propiedad

- Vaya a las subastas de los Hospices de Beaune



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local

1

38 km

2

109 km

3

74 km

4

55 km

5

3 CHAROLLES — 1 NOCHE
(1 propiedad)

Maison Doucet

Hotel y restaurante en un pueblo. La Maison Doucet es la casa en la que vivió de niño el chef Frédéric Doucet, que heredó de sus padres su pasión por la gastronomía de Borgoña y por la hostelería. Franquea las puertas de esta casa con carácter situada en el centro del bonito pueblo de Charolles, la «Pequeña Venecia de Charolais», para vivir un descanso auténtico y refinado. Este establecimiento, situado a cincuenta kilómetros de Mâcon, conserva la atmósfera acogedora de una casa familiar, en la que el huésped puede recorrer las habitaciones, incluida la cocina, con toda libertad. Con unas vistas increíbles al agradable jardín y la piscina climatizada, el restaurante de la Maison Doucet es sobrio, elegante y acogedor, tres adjetivos que reflejan la cocina que ofrece. Muy apegado a su tierra, el chef realza los mejores ingredientes locales de temporada. Sus platos, con sabores inconfundibles, revelan lo esencial: la emoción y el placer compartido. Su pasión por el terreno también se plasma en la decoración de las habitaciones, cuyo confort moderno se ve realizado con objetos antiguos de la zona.

Descanso semanal :

Hotel: almuerzo y cena de domingo a martes (del 25 de septiembre al 7 de mayo). Restaurante principal: cena de domingo a martes, lunes mediodía, martes mediodía, jueves mediodía (del 20 de octubre al 30 de mayo), cena de domingo a martes, lunes mediodía, martes mediodía (del 1º de octubre al 31 de marzo). "Bistrot du Quai": lunes y martes.



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

Cerca de la propiedad

- Brancion, joya medieval



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local
1

38 km


2

109 km


3

74 km


4

55 km


5

4 VONNAS — 1 NOCHE

(1 propiedad)

Georges Blanc Parc & Spa

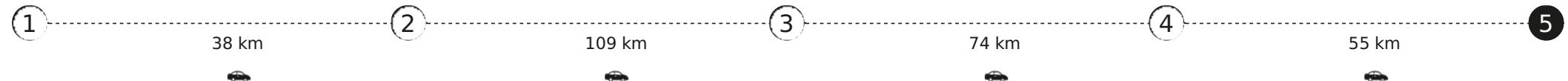
Restaurante y hotel en un pueblo. En Vonnas, Georges Blanc, Chef y empresario visionario, ha construido un verdadero pueblo gourmet, a orillas del río, en torno al reconstruido albergue de sus bisabuelos. Junto con su familia, el Chef reinventa sin cesar las especialidades regionales mediante originales creaciones como la crepe vonasiana con salmón y caviar o el emblemático pollo de Bresse con foie gras. Previa reserva, se puede visitar una bodega que está entre las cinco mejores del mundo, con más de 135.000 botellas extraordinarias. En sus casi cinco hectáreas de terreno, descubra el maravilloso spa, un espacio acuático junto al estanque y un gran parque paisajístico iluminado por la noche.

Descanso semanal :

Restaurante gastronómico: almuerzo de lunes a jueves, lunes noche, martes noche. "L'Ancienne Auberge": abierto todo los días.



Miembro de Relais & Châteaux desde 1972
 Place du Marché
 01540, Vonnas
 (Ain)



5 BAGNOLS — 1 NOCHE

(1 propiedad)

Château de Bagnols

Hotel y restaurante en un viñedo. El Château de Bagnols, fortaleza magnificada por sus ocho siglos de arte de saber vivir a la francesa, domina el viñedo del Beaujolais. 1217, como el año en el que todo comenzó y como el nombre del restaurante decorado con una monumental chimenea gótica. El consagrado Chef Jean-Alexandre Ouaratta juega con el diseño y el color en homenaje a la riqueza de los productos locales de los montes del Lyonnais. El castillo constituye un viaje a través de la historia mediante un conjunto de luminosos apartamentos decorados con abundantes frescos, tapices y chimeneas de época. La bodega ha sido transformada gracias a la madera para adoptar un diseño muy contemporáneo, mientras que las suites con olor a campo se abren a un floreciente jardín a la francesa.



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