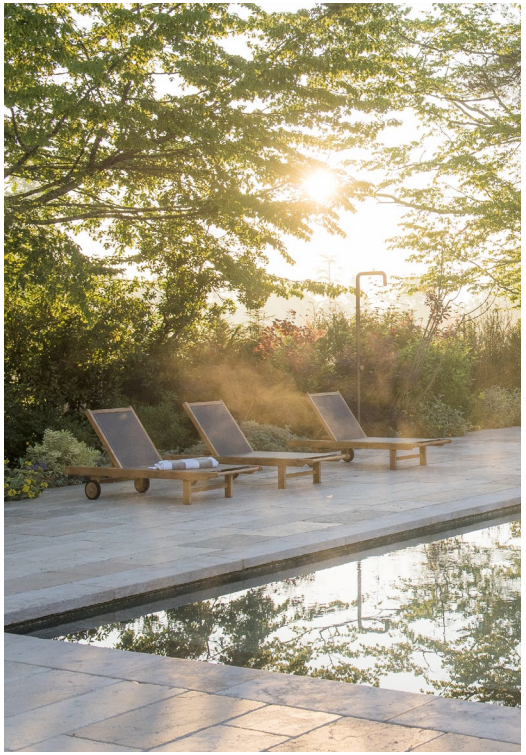
OFFRES RÉCEPTIVES 2023



HAUT-BAILLY

HOSPITALITY

Situées aux portes de Bordeaux, nos propriétés invitent à sortir de la ville pour un moment de sérénité dans le vignoble.

Le Château Haut-Bailly, Cru Classé de Graves, reçoit pour des visites et réceptions, au sommet d'une croupe de graves où s'épanouit la vigne sur 30 hectares depuis plus de quatre siècles.

Le Château Le Pape, au cœur de 9 hectares de vigne et à 800 mètres de Haut-Bailly, est une retraite discrète dans le vignoble, un havre de paix dédié aux amoureux du vin.

Dans des cadres chaleureux, lieux d'échanges et de rencontres, l'hospitalité est une tradition. Elle se décline au fil des offres, des millésimes et des saisons, à travers l'accueil attentionné de toute une équipe prête à vous recevoir.

Venez à la rencontre des hommes et des femmes qui font le vin, et découvrez leur passion et le savoir-faire nécessaire à l'élaboration d'un Grand Cru Classé.

Château Haut-Bailly

LES LIEUX

Le Château & sa Terrasse — 3
La Salle de Réception — 4
La Salle de Conférence — 5
La Boutique — 6
Le Chai — 7

LES OFFRES

Les Visites & Dégustations — 8
Les Visites Exclusives — 9
L'Atelier Cuisine — 10
La Table Privée de Haut-Bailly — 11
Les Grandes Réceptions — 12
Les Journées de Travail — 13

Château Le Pape

Les Chambres du Château Le Pape — 14

Contact

Notre équipe — 18
Venir à Haut-Bailly & au Pape — 19

LES LIEUX

Le Château & sa Terrasse

Construit en 1872, le Château offre de très belles pièces de réception dans le raffinement et l'élégance d'un art de vivre à la française.

Le Château

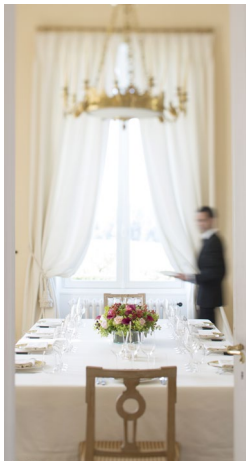
La salle à manger principale accueille la Table Privée de 7 à 15 couverts. La petite salle à manger est réservée pour les déjeuners de 4 à 6 personnes. Ces deux prestations sont disponibles en semaine.

Au salon, un feu de cheminée réchauffe le moment de l'apéritif ou du café à l'automne comme en hiver.

La Terrasse

Un espace ouvert sur les vignes centenaires de la propriété. Orientée plein Ouest, la terrasse bénéficie des derniers rayons de soleil. Elle offre aux beaux jours, un joli panorama sur le vignoble.

La terrasse permet des formats de réception très différents, toujours confortables, allant du cocktail à la garden party...



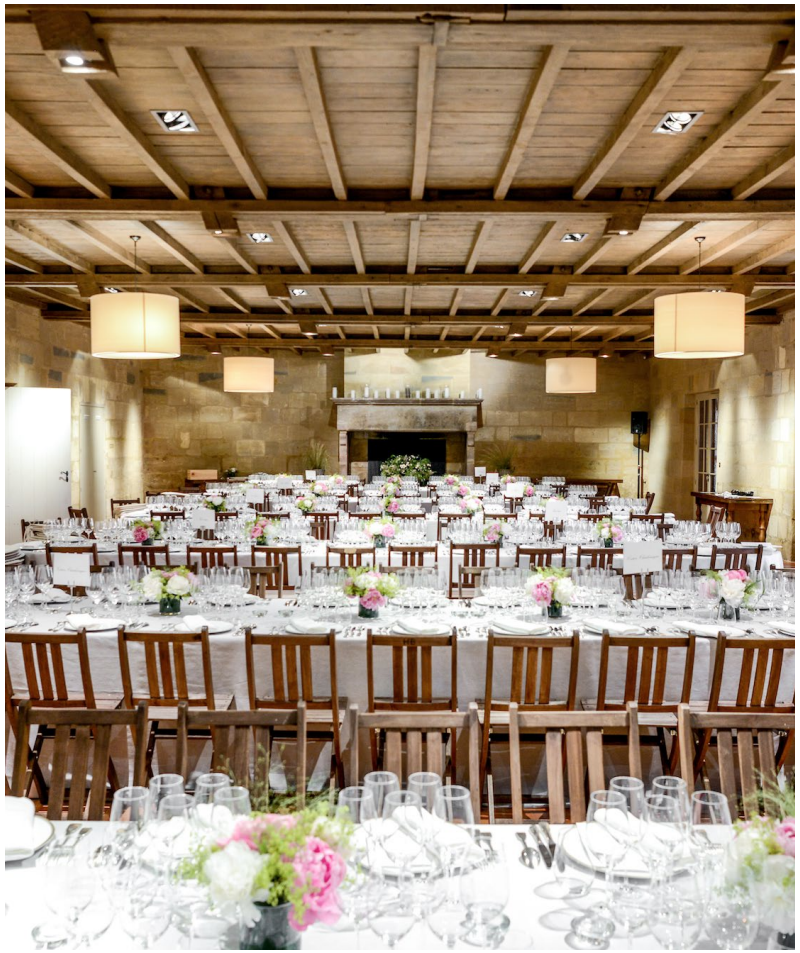
LES LIEUX

La Salle de Réception

Ancien chai à barriques de la propriété, la salle de réception s'ouvre sur la cour du Château et une sculpture monumentale de Bernar Venet.

D'une surface de 200 m², la salle accueille jusqu'à 130 personnes assises, en tables rondes ou longues.

Les prestations comprennent nos chaises en bois naturel, les arts de la table, des menus individuels et la décoration florale.



LES LIEUX

La Salle de Conférence

Un cadre accueillant, confortable et lumineux. Un espace calme et confidentiel.

60 en théâtre

25 en U

40 en classe

Surplombant les vignes et baignée de lumière naturelle, la salle de conférence, d'une surface de 90m², offre un environnement calme et studieux pour les séminaires, masterclass et ateliers divers. Un patio permet de prendre l'air et de profiter du soleil pendant les pauses.

- Vidéoprojecteur HD
- Écran 248 x 155 cm
- Micro
- Mobilier
- Paperboard
- Visioconférence
- Climatisation
- Wifi

LES LIEUX

La Boutique

Notre boutique accueille les visiteurs du lundi au vendredi, pour un moment chaleureux avant ou après une visite, ou simplement pour une pause shopping.

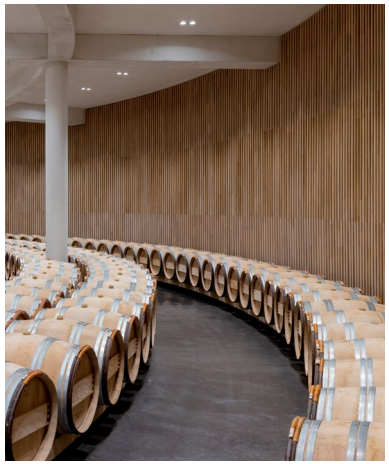
Nous y proposons les vins de la propriété, déclinés en différents formats, ainsi qu'une sélection de livres et de produits liés à l'art de vivre à la française, au monde du vin et de la gastronomie.

du lundi au vendredi
de 9h00 à 17h00

LES LIEUX

Le Chai

Dévoilé à l'automne 2020, le Château Haut-Bailly est très fier d'accueillir ses visiteurs au sein de son spectaculaire chai, un lieu où se marient architecture et nature. Parfaitement intégrée dans son environnement, cette œuvre architecturale signée par l'architecte Daniel Romeo abrite notre unité de vinification, d'élevage et de stockage. Depuis le jardin qui recouvre le dôme, les visiteurs profitent d'une magnifique vue sur le vignoble.



LES OFFRES

Les Visites & Dégustations

Depuis le vignoble et le cuvier jusqu'au chai à barriques, la visite de la propriété invite à découvrir le terroir des Graves et les secrets de vinification de Haut-Bailly, Grand Cru Classé dédié aux cépages rouges.

Dégustation

30 min

Une dégustation commentée de deux vins dans notre boutique.

TARIF 20 €

Visite Classique

1h15

Une visite privée qui inclut une présentation du vignoble de Bordeaux et de l'histoire de la propriété, un passage dans les vignes, la découverte des chais et d'une dégustation de deux vins de Haut-Bailly.

TARIF 50 € - À partir de 7 personnes : **40 €**

Visite Gourmande

1h15

Une visite privée avec présentation du vignoble de Bordeaux et histoire de la propriété, un passage dans les vignes, la découverte des chais et une dégustation de deux vins de Haut-Bailly, accompagnée d'une assiette gourmande (fromages affinés, chocolats, fruits secs).

TARIF 60 € - À partir de 7 personnes : **50 €**

Visites sur RDV du lundi au vendredi de 10h00 à 16h00

Prix TTC par personne

LES OFFRES

Les Visites Exclusives

Des visites haut de gamme pour découvrir les secrets de notre grand cru et une dégustation de nos vins au Château.

Visite du Collectionneur 1h30

Une visite privée approfondie avec une dégustation de **trois vins** de Haut-Bailly dont deux millésimes de notre cru classé, accompagnée d'une assiette gourmande (fromages affinés, chocolats, fruits secs).

TARIF 80 €

Rendez-vous au Château 2h

Une visite privée approfondie suivie d'une dégustation de **cinq vins** de Haut-Bailly dont quatre millésimes de notre cru classé, accompagnée d'une assiette gourmande (fromages affinés, chocolats, fruits secs).

TARIF 110 €

Visites sur RDV du lundi au vendredi de 10h00 à 16h00

Prix TTC par personne

LES OFFRES

L'Atelier Cuisine

En immersion dans le château, Haut-Bailly ouvre sa cuisine pour une expérience unique.

4 à 8

2h30

Notre atelier culinaire vous propose de parfaire vos connaissances en gastronomie en reproduisant des recettes traditionnelles françaises.

L'atelier débute par le cours de cuisine (1h30). Il se poursuit par une visite de la propriété (45 min) et se termine par la dégustation de vos préparations accompagnée d'un verre de vin du Château Haut-Bailly (15 min).

TARIF 115 €

Prix TTC par personne

LES OFFRES

La Table Privée de Haut-Bailly

Dans l'intimité des pièces de réception, le Château Haut-Bailly ouvre ses portes pour des repas privés élaborés par le Chef de cuisine de la propriété.

7 à 15

La Table Privée

Entre dégustation et haute gastronomie, vous êtes invités à partager les secrets d'un Grand Cru et la douceur d'une belle table.

Dans la salle à manger du château, dégustez un menu conçu par notre Chef à partir de produits de saison, dévoilé à table. Cette expérience comprend une visite de la propriété, un cocktail apéritif au champagne, un menu composé de 4 plats et le service de 3 vins.

TARIFS Déjeuner : 154 € Dîner : 192 €

4 à 6

La Table du Collectionneur

Les petits groupes, dès 4 personnes, sont reçus pour des déjeuners en semaine uniquement, dans la petite salle à manger du Château. La qualité de la Table Privée pour des groupes exclusifs. Cette expérience comprend une visite de la propriété, une dégustation, un menu composé de 4 plats et le service de 3 vins.

TARIF Déjeuner : 165 €

Prix HT par personne (TVA à 20%)

LES OFFRES

Les Grandes Réceptions

Les réceptions au Château Haut-Bailly sont l'occasion de découvrir le travail et la précision « haute-couture » qui participent à la création d'un Grand Cru, dans un cadre exceptionnel.

20 à 130

Dans la sérénité et la magie des lieux, les accords mets & vins sont sublimés. L'unité harmonieuse des bâtiments, le soin apporté à chaque détail et l'atmosphère élégante séduiront vos invités.

Déjeuner et dîner
Accueil et visite de la propriété. Cocktail apéritif au Champagne. Repas assis dans la salle de réception.

Menu : entrée, plat, fromages, dessert, café et mignardises.

Service des vins : Un millésime de notre second vin, deux millésimes du Château Haut-Bailly.

TARIFS Déjeuner : 142 € Dîner : 158 €

« Garden Party Chic »
Le format cocktail est un choix particulièrement adapté aux échanges et permet de profiter de la magie des lieux en toute convivialité.

TARIF Cocktail : 142 €

Prix HT par personne (TVA à 20%)

LES OFFRES

Les Journées de Travail

Nos offres se déclinent selon l'emploi du temps des groupes et le style de chaque événement. Profitez de la magie des lieux lors d'un déjeuner ou d'un dîner.

Max. 60

Journée de travail

Mise à disposition de la salle de conférence et de son équipement (wifi, écran, vidéoprojecteur, micro, paperboard).
Café d'accueil, rafraîchissements et déjeuner (entrée, plat, dessert).

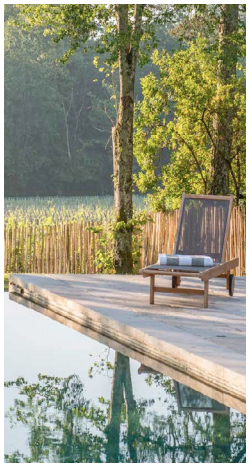
Service d'un vin de la propriété.

TARIF ½ Journée + déjeuner : 96 €
TARIF Journée + déjeuner : 121 €

OPTION Visite de la propriété : 20 €

Pour vos réunions d'affaires ou vos comités de direction, nous pouvons vous proposer des offres sur-mesure incluant l'hébergement et le dîner au château.

Prix HT par personne (TVA à 20%)



LES OFFRES

Les Chambres du Château Le Pape

Aux portes de Bordeaux et à quelques pas de Haut-Bailly, le Château Le Pape surplombe un vignoble de 9 hectares.

L'élégante chartreuse du 18e siècle et les jardins rénovés dans les règles de l'art ont permis de mettre en valeur la finesse de l'architecture et l'emplacement privilégié du Château Le Pape.

Décorées dans des tons doux et lumineux, les chambres offrent une atmosphère sereine.

Prendre le petit-déjeuner sur la terrasse surplombant les vignes ; profiter du soleil au bord de la piscine ; s'installer pour un moment de lecture dans le salon ; méditer au calme dans les jardins... Tout concoure à un séjour d'exception.

Le Château Le Pape est une retraite discrète dans le vignoble, un havre de paix dédié aux amoureux du vin qui ont la possibilité d'enrichir leur séjour par la visite des chais ou la découverte de la cuisine du chef de notre propriété voisine, le Château Haut-Bailly.

CONTACT: hospitality@haut-bailly.com

CHÂTEAU LE PAPE
25 chemin Le Thil 33850 LÉOGNAN - FRANCE
www.haut-bailly.com - Tél: +33 (0)5 56 64 75 11

SERVICES INCLUS

- Petit-déjeuner français
- Piscine chauffée
- Wifi
- Vélos
- Parking
- Restauration et vins *(sur demande)*

Best Of Wine Tourism
GREAT WINE CAPITALS
THE AWARDS OF EXCELLENCE
GOLD WINNER 2019

Best of d'Or Catégorie Hébergement

LES OFFRES

Chambre Camille

40 m²

Vue sur le parc et les vignes

Salle de bain avec douche

TARIFS Haute Saison : **360 €** Basse Saison : **250 €**

LES OFFRES

Chambre Robert

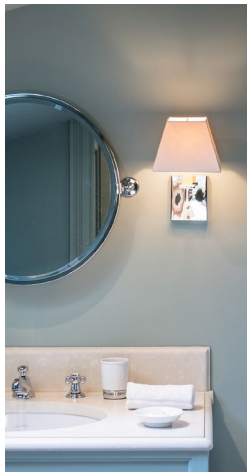
29 m²

Salle de bain avec douche

Vue sur les vieilles vignes

Twin sur demande

TARIFS Haute Saison : **340 €** Basse Saison : **240 €**



Climatisation · Coffre-fort · Produits d'accueil · Peignoirs et chaussons · Sèche-cheveux · Lit bébé

Basse Saison 1er janvier au 31 mars 2023 et du 1er novembre au 31 décembre 2023
Haute Saison 1er avril au 31 octobre 2023

Tarifs TTC par chambre et par nuit (TVA à 10% - Taxe de séjour non incluse)

Check-in : **14h - 18h** Check-out : **11h**

Réservation en ligne

LES OFFRES

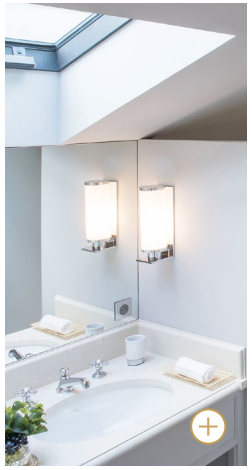
Chambre Christopher

29 m² sous les combles

Salle de bain avec douche

Œil de bœuf offrant une vue sur les vignes et le parc

TARIFS Haute Saison : **320 €** Basse saison : **230 €**



LES OFFRES

Chambre Juliette

29 m² sous les combles

Salle de bain avec baignoire

Grande verrière sur le ciel

TARIFS Haute Saison : **320 €** Basse Saison : **230 €**

Climatisation · Coffre-fort · Produits d'accueil · Peignoirs et chaussons · Sèche-cheveux · Lit bébé

Basse Saison 1er janvier au 31 mars 2023 et du 1er novembre au 31 décembre 2023
Haute Saison 1er avril au 31 octobre 2023

Tarifs TTC par chambre et par nuit (TVA à 10% - Taxe de séjour non incluse)

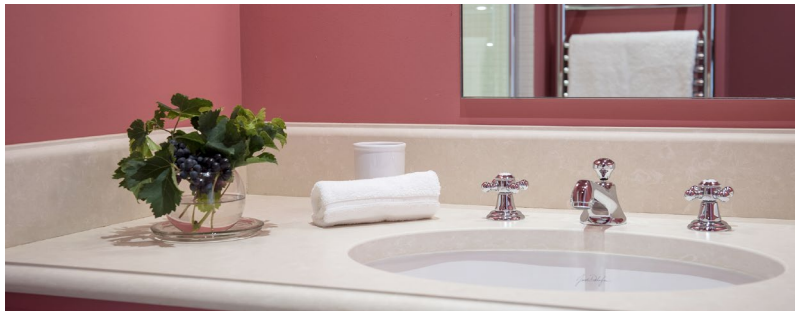
Check-in : **14h - 18h** Check-out : **11h**

Réservation en ligne

LES OFFRES

Suite Guillaume & Charlotte

- 58 m²
- 2 chambres communicantes
- Vue sur les vieilles vignes
- 1 salle de bain avec douche
- 1 salle de bain avec baignoire
- Twin sur demande



TARIFS Haute Saison : **480 €** Basse Saison : **340 €**

Climatisation · Coffre-fort · Produits d'accueil · Peignoirs et chaussons · Sèche-cheveux · Lit bébé

Basse Saison 1er janvier au 31 mars 2023 et du 1er novembre au 31 décembre 2023
Haute Saison 1er avril au 31 octobre 2023

Tarifs TTC par chambre et par nuit (TVA à 10% - Taxe de séjour non incluse)

Check-in : **14h - 18h** Check-out : **11h**

Réservation en ligne

Véronique Sanders
Directrice générale

Jessica Lawther
Responsable d'œnotourisme

Agnès Ardurats
Chargée d'œnotourisme

Maxime Pommier
Chef de cuisine

Nicolas Jougnaux
Majordome

Qin Jiang
Responsable de zone Asie

Liliana Languille
Intendante Château Le Pape

Cyprien Champanhet
Directeur commercial et marketing

Daina Paulin
Responsable commerciale

Livia Perrier
Responsable communication

ÉQUIPE & CONTACT

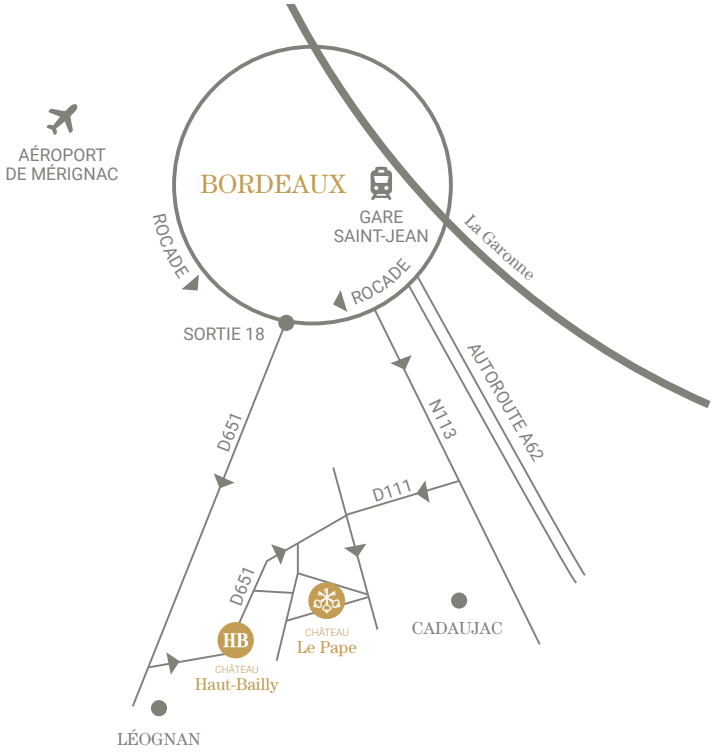
Notre équipe

L'équipe du Château Haut-Bailly et du Château Le Pape se réjouit de vous accueillir et se tient à votre disposition pour faire de votre événement une expérience complète et un moment unique à travers des réceptions clés en main.

CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE
hospitality@haut-bailly.com | Tél : +33 (0)5 56 64 75 11

Venir à Haut-Bailly & au Pape

Situées à 800 mètres l'une de l'autre, les deux propriétés se situent à 15 km du centre de Bordeaux, 20 minutes de la Gare Saint Jean et 30 minutes de l'aéroport de Bordeaux Mérignac.

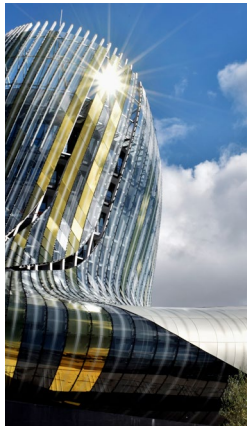


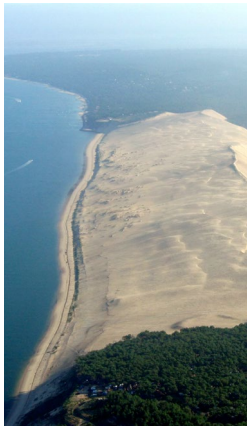
Aux alentours...

Le Château Haut-Bailly et le Château Le Pape se situent aux portes de la ville de Bordeaux, classée au patrimoine mondial de l'Unesco.

Ils sont aussi à 45 minutes du Bassin d'Arcachon et de la Dune du Pyla, sans oublier le village de Saint-Émilion et les vignobles environnants, le Médoc et sa route des châteaux, l'appellation Pessac-Léognan et la route des vins de Graves et Sauternes.

Si vous en avez le temps, nous vous recommandons de visiter la Cité du Vin, le CAPC musée d'art contemporain, le Musée des Arts Décoratifs et du Design ou la Librairie Mollat, quelques institutions bordelaises dont Haut-Bailly est mécène ou partenaire.





HAUT-BAILLY

HOSPITALITY

Château Haut-Bailly
48 rue de la Liberté
33850 Léognan - France

—

Château Le Pape
25 Chemin Le Thil
33850 Léognan - France

—

hospitality@haut-bailly.com
Tél : 33 (0)5 56 64 75 11
www.haut-bailly.com

#hautbaillyhospitality

conception graphique studio • laetitia gaurcy